

Quiche au Maroilles



Pour
5 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Tranches de Maroilles AOP
IQF Ligueil 400 g

Crème fraîche épaisse 4 cuillères
30% MG Grand Fermage à soupe

Pâte brisée 1

Œufs 4

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Étaler la pâte brisée dans un plat.
- Disposer les tranches de Maroilles AOP IQF Ligueil sur le fond de pâte.
- Dans un saladier, battre les œufs en omelette et ajouter la Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage.
- Saler et poivrer.
- Napper le fond de pâte et le Maroilles de ce mélange.
- Enfourner 30 minutes.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Maroilles AOP



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr