

Recette avec le LG DuoChef

Quiche aux tomates cerise

Pour une quiche :

- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 20 tomates cerises
- 200g de lardons fumés (allumettes)
- poivre du moulin
- une pâte feuilletée

Matériel nécessaire : Plat Crousty + Trépied bas

Lavez les tomates cerises et fendez-les en 2.

Dans un saladier, battez les 3 œufs en omelette, ajoutez la crème fraîche et mélangez jusqu'à obtenir une préparation à consistance homogène. Poivrez, ajoutez les tomates cerises et les lardons fumés. Remuez.

Déposez la pâte feuilletée dans le moule à tarte. Piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Versez l'appareil à quiche dessus et enfournez pour 30 minutes en chaleur tournante combinée (200°C/200 watts)

A consommer tiède ou froid.

Recette réalisée par Papilles et Pupilles - <http://www.papillesetpupilles.fr/>

