Quiche aux lardinettes® de dinde et courgettes

20 min. + 30 à 35 min. au four

8 à 10 personnes



Ingrediënten

- 125 g de lardinettes® de dinde
- 1 plaque de pâte feuilletée
- 1 courgette
- 20 g de beurre
- Sel & poivre
- 2 dl de crème
- 2 dl de lait
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 60 g de fromage râpé

Bereiding

Déposez la pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert d'un papier de cuisson. Piquez le fond avec une fourchette. Cuisez à vide dans un four à 200°C pendant 10 minutes.

Découpez les courgettes en dés. Cuisez les lardinettes® de dinde dans un peu de beurre et ajoutez les dés de courgettes. Salez et poivrez. Déposez ce mélange dans le moule à tarte.

Mélangez la crème, le lait, les œufs, le poivre et le sel. Versez sur les légumes et les lardinettes® de dinde dans le moule.

Saupoudrez de fromage râpé. Cuisez la tarte au four à 180°C pendant 30 à 35 minutes.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be