

QUICHE à la choucroute

Liste des ingrédients :

1 pâte brisée

120 gr de bacon

400 gr de choucroute cuisinée

4 œufs

1 gros oignon

150gr de crème fraîche

20 cl de lait

Ciboulette

Préparation de la recette :

1. Préchauffer le four à 180°C et étaler la pâte dans le moule.
2. Préparer la garniture : faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile. Couper le bacon en petits morceaux puis bien mélanger avec l'oignon et la choucroute égouttée.
3. Bâter les œufs avec le lait et la crème puis ajouter une pincée de sel, du poivre moulu et la ciboulette.
4. Versez la garniture puis le mélange crème et œufs sur la pâte.
5. Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes.
6. Bon appétit !