

Quiche veggie gourmande aux légumineuses



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
203751	Disque de pâte feuilletée pur beurre Ø 29 cm 260 g	1 Pièce
174767	Mélange de légumineuses et légumes 2,5 kg Paysan Breton Veggie	750 Gramme
287783	Brunoise duo de carottes 2,5 kg Bonduelle	200 Gramme
289404	Pois chiche vert 1 kg Bonduelle Veggie	150 Gramme
288327	Œuf entier liquide pasteurisé 2 kg	0.5 Litre
204547	Boisson végétale lait d'amandes grillées 1L Alpro Veggie	60 Centilitre
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
	Oignons rissolés	200 Gramme
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer l'appareil : mélanger les oeufs liquides avec la boisson d'amandes grillées et la ciboulette, assaisonner et réserver.
- 2 Foncer le disque de pâte feuilletée dans un fond à tarte puis monter en alternant la brunoise de duo de carottes, les légumineuses, les oignons rissolés et l'appareil. Finir sur le dessus avec le duo de carottes.
- 3 Cuire au four pendant 45 minutes à 185°C, laisser reposer après cuisson avant de démouler et de couper.