

Quiche aux légumes et égrené veggie



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
203751	Disque de pâte feuilletée pur beurre Ø 29 cm 260 g	1 Pièce
253523	Egrené Veggie 6 kg Accro	400 Gramme
287783	Brunoise duo de carottes 2,5 kg Bonduelle	200 Gramme
98623	Oignons émincés préfrits 1 kg Bonduelle	200 Gramme
288327	Œuf entier liquide pasteurisé 2 kg	0.5 Litre
204547	Boisson végétale lait d'amandes grillées 1L Alpro Veggie	60 Centilitre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer l'appareil : mélanger les œufs liquides, la boisson d'amandes grillées et la ciboulette, assaisonner et réserver.
- 2 Passer l'égrené végétal au four pendant 10 minutes à 175°C, réserver.
- 3 Foncer le disque de pâte feuilletée dans le fond à tarte, monter en alternant la brunoise de duo de carottes, l'égrené végétal, les oignons rissolés et l'appareil. Finir sur le dessus avec le duo de carotte.
- 4 Cuire au four pendant 45 minutes à 185°C, laisser reposer après cuisson avant de démouler et de couper.