



QUICHE AU JAMBON DE PARME, TOMATES SÉCHÉES ET PESTO

Ingrédients

500 ml	lait	
500 ml	CRÈME CULINAIRE 15 %	Solo Prof
125 g	MIX GRATIN #1698453	Raps
250 ml	oeufs pasteurisés (= 4 oeufs)	
300 g	jambon de Parme (ou Ganda), en lanières	
200 g	TOMATES SÉCHÉES LANIÈRES 1,7kg	Alfichef
200 g	mozzarella, en tranches	
100 g	PIGNONS DE PIN	Claes
1à2 cuillers à soupe	PESTO VERDE	Claes
	tomates cerise, coupées en deux	
	FONDS DE QUICHE, au choix	Pidy
	-1301219601 QUICHES FEUILLETÉES 8,5 cm	
	-1301219610 QUICHES FEUILLETÉES HAUT 11 cm	
	-1301219622 QUICHES FEUILLETÉES + ALU 18 cm	

Préparation

- Mélanger le lait et la crème avec le MIX GRATIN et laisser reposer pendant une demi-heure.
- D'abord bien mélanger le PESTO VERDE et les oeufs avec la pâte et puis ajouter prudemment le jambon, les TOMATES SÉCHÉES et les PIGNONS DE PIN.
- Verser la préparation dans les fonds de quiches et finir par une tranche de mozzarella et une demi tomate cerise.
- Méthode et durée de cuisson sont dépendantes du type de four et de la hauteur des quiches:
 - Combi-steamer:
 - Position combi: 30 % maintien d'humidité - 160°C
 - 30 à 40 minutes
 - Four air chaud:
 - 160 à 180°C
 - 30 à 45 minutes

Ces recettes ont été rédigées avec le plus grand soin. La société Claes décline toute responsabilité concernant les conséquences légales résultant d'un usage et/ou d'un traitement fautif.