



QUICHE ORIENTALE AU POULET

Ingrédients		
500 ml	lait	
500 ml	CREME CULINAIRE 15 %	Solo Prof
125 g	MIX GRATIN #1698453	Raps
250 ml	oeufs pasteurisés (= 4 oeufs)	
400 g	filet de poulet, en cubes de 1,5 cm	
25 g	HUILE EPICEE MAGIC CURRY #1000905	Raps
200 g	germes de soja	
200 g	mange-tout ou haricots, cuits et coupés	
	FONDS DE QUICHE, au choix	Pidy
	• 1301219601	QUICHES FEUILLETEES 8,5 cm
	• 1301219610	QUICHES FEUILLETEES HAUT 11 cm
	• 1301219622	QUICHES FEUILLETEES + ALU 18 cm

Préparation

- Mélanger le lait et la crème avec le MIX GRATIN et laisser reposer pendant une demi-heure.
- Entretemps, mariner les cubes de poulet au HUILE EPICEE MAGIC CURRY et faire dorer dans un peu d'huile d'olive.
- Ajouter les oeufs à la pâte et mélanger avec le poulet refroidi et les légumes.
- Verser la préparation dans les fonds de quiches.
- 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