

Quiche Feuilletée aux Curry de Carottes et Chèvre Frais

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- OIGNON(S)	1/2
- CAROTTE(S)	3-4
- CURRY	1/2 c à café
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	200g frais
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAÎCHE	150g
- LAIT	150g
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Sortez la pâte feuilletée du frigo et étendez-la dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Nettoyez les carottes et râpez-les finement.
- Emincez l'oignon.
- Dans une autre poêle, faites rissoler l'oignon puis ajoutez les carottes râpées.
- Saupoudrez de curry et laissez cuire à couvert quelques instants. Salez et poivrez.
- Dans un plat creux, placez les œufs, le lait, la crème, le gruyère. Fouettez le tout. Salez et poivrez.
- Etalez le mélange aux carottes sur la pâte.
- Nappez le tout avec le mélange aux œufs.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18-20 minutes.

