

Quiche à la Choucroute

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- CHOUCROUTE PRÉCUIE	250g
- LARDONS	100g fumés
- KNACKI(S)	4
- BAIES DE GENIÈVRIER	4
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites revenir les lardons dans un casserole à fond épais.
- Lorsqu'ils ont pris un peu couleur, ajoutez la choucroute précuite, les baies de genévrier et arrosez de vin blanc.
- Laissez mijoter 25 minutes puis intégrez les knackis coupées en petits tronçons. Poursuivez la cuisson 10 minutes. Laissez refroidir.
- Etalez la pâte brisée dans le moule à CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Nappez le fond de la quiche avec un peu de moutarde.
- Déposez ensuite la choucroute refroidir par-dessus.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème, sel et poivre. Intégrez le gruyère râpé.
- Versez ce mélange sur la choucroute.
- Enfourez au micro-onde position CRISP pendant 20 à 21 minutes.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.