

Variation de quiches au gruyère



Marchandises

2 abaisses de feuilletage
2 œufs
2 cs. de farine
assaisonnement
5 dl. de lait entier
30 gr. de gruyère
persil, ciboulette

150 gr de gruyère mi salé

poireau
tomate
carotte, céleri

Procédé.

Découper de ronds de feuilletage à l'aide d'un emporte pièce si possible cannelé. Les disposer dans les moules mono usage.

Réunir les œufs, la farine et l'assaisonnement dans un saladier. Mélanger vigoureusement. Ajouter le lait en une fois et bien délayer le tout.

Reprendre les moules et les garnir de différents éléments avec chaque fois pour base du gruyère sur le fond : pour certain : julienne de poireau, d'autres avec carotte et céleri, et les derniers avec tomate et fines herbes.

D'autres variantes sont évidemment possible avec pour exemple : poulet poché, oignons et lardons, poivrons et maïs, saumon frais et fumé, voir même de la viande de chasse ou pourquoi pas des crevettes...

Verser la royale dans les moules cuire environ 30 minutes à 180 °C

Ne pas hésiter à préparer les quiches à l'avance et de les congeler pour toujours en avoir à porter de main pour des apéritifs à l'improviste ou des soupers vite fait. En effet ces quiches sont vite dégelées dans le micro ondes. L'on peut même les mettre directement dans le four non préchauffé puis enclancher celui-ci ce qui permettra aux quiches de dégeler tout en chauffant.

Il est vrai que c'est en les sortant la veille que ceci est encore mieux car elle peuvent doucement dégeler au réfrigérateur.

Bon appétit à tous