

PLAT

Quiche fromage et canneberges

- Une pâte Brisée achetée toute prête
- 5 oeufs
- 125 ml de crème à 15 %
- 60 g de canneberges séchées
- 225 g de fromage Emmental ou Comté râpé
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 190 C°

Réhydrater les canneberges 1 heure dans de l'eau tiède.

Foncer un moule avec la pâte Brisée en conservant le papier sulfurisé ou étaler la pâte maison dans un moule beurré et enfariné. Ne pas oublier de piquer la pâte avec une fourchette.

Pour la garniture, battre les oeufs, la crème dans un bol. Saler et poivrer.

Répartir le fromage puis les canneberges dans le fond du moule et verser la préparation aux oeufs. Enfourner 30 minutes.

Servir avec une salade à la vinaigrette à l'érable.

Pour 4 personnes.

