QUICHE AU MUNSTER

Atelier Alsace

RECETTE N° E1036	30 PORTIONS	Famille de produit Entrée

Denrées

	unités	quantités
Pâte brisée		
Farine	Kg	0.750
Beurre	Kg	0.375
Œuf	pce	3,00
Sel	Kg	PM
Appareil + garniture		
Œufs	Pce	12,00
Crème	Litre	0.750
Lait	Litre	0.750
Munster	Pce	1,00
Sel	Kg	PM
Poivre	Kg	PM
Muscade	Kg	PM
Cumin	Kg	PM

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Confectionner la pâte brisée, l'abaisser, foncer les cercles

Réaliser l'appareil à crème prise.

Ajouter le munster coupé en dés. Garnir les cercles, enfourner à 180°C 30 à 40 min.