

# Quiche courgette à la fleur de thym

**RECETTE GROUPE 4**    **100 PORTIONS**    **Famille de produit : Entrée chaude**

Denrées			Technique
	unités	quantités	Réaliser la pâte brisée. Réserver Préparer les courgettes en rondelles mi cuites Foncer les moules, cuire à blanc. Ajouter les courgettes et l'appareil à crème prise Cuisson 180°C Dresser, servir
<b>Eléments de base</b>			
Farine	Kg	2,5	
Beurre	Kg	1,2	
Œufs	U	5	
Sel	Kg	PM	
Courgettes	Kg	2	
Thym	Bqt	PM	
Crème	L	2	
Œufs	U	16	
<i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i>			