

Quiche aux Saucisses de Francfort

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- SAUCISSE(S) DE FRANCFORT	2 petites boîtes (Cocktail)
- MOUTARDE	1 c à soupe
- KETCHUP	1 c à soupe
- GRUYERE RAPE	100g
- OEUF(S)	4
- LAIT	100 ml
- CREME FRAICHE	100 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Placez la pâte feuilletée dans le plat CRISP avec le papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.
- A l'aide du dos d'une cuillère à soupe, étalez la moutarde et le ketchup sur la surface de la pâte.
- Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé.
- Répartissez les saucisses de Francfort.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur la pâte garnie.
- Saupoudrez de nouveau du reste de gruyère et ajoutez un peu de muscade.
- Enfournez au four à micro-ode sur position CRISP pour 17-18 minutes.
- Servez avec un salade verte sans attendre ...

