

Quiche aux Escargots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- CHAPELURE	un peu
- BEURRE À L'AIL	125g (persillé)
- ESCARGOT(S)	24 (1 boîte)
- OEUF(S)	4
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	100 ml
- CREME FRAICHE	100 ml
- PERSIL	
- GRUYERE RAPE	100g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Étalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette puis saupoudrez le fond avec la chapelure.
- Coupez le beurre persillé à l'ail et répartissez ces rondelles sur la pâte.
- Egouttez les escargots puis répartissez-les également sur la pâte entre les rondelles de beurre.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs. Ajoutez le lait, la crème, la farine, sel et poivre. Fouettez de nouveau. Incorporez le gruyère râpé.
- Versez ce mélange sur la pâte en égalisant le fromage râpé sur l'ensemble de la surface.
- Enfourez au micro-onde sur position CRISP pendant 17 minutes.
- Coupez en portions et servez aussitôt.

