

Quiche Feuilletée aux Escargots et au Gorgonzola

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- PATE FEUILLETEE	1x
- ESCARGOT(S)	24 (en conserve)
- AIL EN POUDRE	
- PERSIL	
- GORGONZOLA	200g
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- LAIT	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	60g
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Rincez et égouttez les escargots.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Ajoutez l'ail, sel, poivre et persil. Réservez.
- Étalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez le fromage coupé en dés sur le fond de la pâte ainsi que les escargots.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Intégrez le gruyère râpé puis versez le tout sur la pâte garnie.
- Enfournez au micro-onde pour 18 minutes position CRISP.
- Après ce temps, sortez la quiche et laissez reposer 2-3 minutes.
- Démoulez et coupez ensuite en portions.