

Quiche à la Bolognese et aux Oeufs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1 x
- FILET AMERICAIN	300 g
- OIGNON(S)	1/2
- TOMATES PELEES	1 boîte
- CREME FRAICHE	2 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	1/2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- GRUYERE RAPE	100 g + un peu
- OEUF(S)	2 - 3
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Etalez la pâte dans le plat CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Emincez finement l'oignon et faites-le cuire avec la viande et l'ail. Salez et poivrez.
- Ajoutez les tomates pelées, le sucre puis laissez mijoter 10 minutes.
- Incorporez la crème et le gruyère hors du feu.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez ce mélange sur la pâte feuilletée et enfournée sur position CRISP pendant 10 minutes.
- Sortez la quiche et cassez les oeufs sur le sommet celle-ci. Salez et poivrez.
- Enfournez alors au four pendant 12 à 15 minutes pour que les oeufs soient cuits.

