

Quiche Boudin Blanc et Ravioles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- BOUDIN BLANC	150g
- RAVIOLIS	200g au fromage ou de Royan
- ECHALOTE(S)	1
- OEUF(S)	3
- LAIT	125g
- CRÈME FRAICHE	125g
- GRUYERE RAPE	80g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Otez la peau du boudin et coupez-le en rondelle.
- Etalez la pâte dans le moule CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez le boudin et les ravioles sur le fond de celle-ci.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Ajoutez le fromage râpé. Salez et poivrez.
- Versez le mélange aux œufs sur le boudin et les ravioles.
- Enfournez au micro-onde position CRISP pendant 16 minutes.