PL-991

Quiche Feuilletée aux Carottes, Féta et Bacon

Nombre de personnes: **4**

Temps de préparation: **45 minutes**

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- CAROTTE(S)	5-6
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- BACON(S)	8-10 tranches
- CURRY	1 c à café
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAICHE	100 g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et râpez les carottes pas trop fines.
- Coupez les tranches de bacon en lamelles.
- Coupez la féta en gros dés.
- Dans une grande poêle, faites fondre un peu de beurre et faites-y étuver les carottes râpées. Ajoutez le bacon en lamelles, le curry et le sucre. Salez un peu et poivrez.
- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez-y les carottes au curry et bacon. Surmontez avec les dés de féta.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Salez un peu et poivrez.
- Versez ce mélange sur les carottes et la féta.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Sortez du four, laissez reposer 1 minute puis démoulez et coupez en quartiers.