

De Eeuwige Jeugd Bullebak

Triple | 7,7% | Pays-Bas

Quiche au fromage de chèvre

par Arvid Bergström

Ingrédients

- 350 de pâte feuilletée ou brisée
- 20 gr de beurre
- 1 courgette, en cubes
- 1/2 poireau
- 2 œufs
- 100 ml de lait entier
- 50 ml the crème fouettée
- 5 gr de persil
- Sel et poivre
- 150 gr de fromage de chèvre doux

Préparation

- 1. Préchauffez le four à 180 degrés.
- 2. Placez une feuille de papier parchemin dans un moule de 20 cm de diamètre. Graisser le bord avec un peu de beurre. Remplissez-le avec la pâte.

Temps: 50 minutes

Pour: 6 – 10 personnes

- 3. Placez une feuille de papier parchemin sur la pâte et placez 150 grammes d'haricots secs. De cette façon, la pâte ne gonflera pas.
- 4. Faire cuir le fond de la pâte au four pendant 10 minutes. Retirer le moule du four avec les haricots et le papier de cuisson supérieur.
- 5. Pendant que le fond est dans le four, faites fondre le beurre dans une poêle. Frire les courgettes et les poireaux en tranches pendant 5 minutes. Faites-les mijoter avec 10 ml de bière, si possible une triple.
- 6. Battez les œufs en ajoutant le lait et la crème. Ajoutez sel et poivre. Répartissez les légumes sur le fond, placez le fromage de chèvre sur le dessus et versez-y dessus le mélange d'œufs.
- 7. Faites cuire la quiche dans le four préchauffé pendant 30 minutes. Goûtez votre quiche avec Bullebak de De Eeuwige Jeugd.