

QUICHE AUX SAUCISSES DE FRANCFORT

Septembre 2006 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 4 saucisses de Francfort
- ★ 4 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 150 g d'emmental râpé
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Moule à tarte, Casserole, Jatte, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,55 € (soit 0,93 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. L'étaler dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Porter une casserole d'eau à ébullition, piquer les saucisses avec une épingle sur tout le pourtour, les plonger dans l'eau bouillante, couvrir, couper le feu et laisser gonfler 5 minutes. Égoutter les saucisses et les couper en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur.

Dans une jatte, battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche, l'emmental râpé, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade moulue. Bien homogénéiser. Garnir le fond de tarte avec les rondelles de saucisses, recouvrir avec la préparation aux œufs et mettre à four chaud pour 25 minutes. Laisser reposer la quiche 5 minutes dans le four avant de servir.

Boisson :

Un Chablis servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.