Quiche apéritif



Ingrédients

10

- 10 tr de pâte feuilletée
- 10 œufs
- 625 ml de crème fraîche
- 500g de divers fromages mélangés (bleu, chèvre, brie)
- 250g de fromage râpé
- 190g de pesto di basilico Bresc
- 125g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 30 cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- cresson

Méthode de préparation

Chemiser les petits moules à quiche avec la pâte feuilletée, puis piquer la pâte avec une fourchette. Étaler le pesto sur le fond. Mélanger la crème avec les œufs et émietter les différents fromages dans le mélange, puis répartir cette préparation dans les moules à quiche et saupoudrer de fromage râpé. Faire cuire la quiche à 150 C pendant 45 minutes, puis laisser refroidir et couper en pointes. Garnir les parts de quiche avec de la tapenade d'olives noires, des tomates cerises marinées et du cresson.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto de basilic 1000g



Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000