

Recette de Delphine

Quiche aux poireaux et au surimi

1 pâte brisée
300 g de poireaux
300 g de bâtonnet de surimi
20 cl de crème fraîche
25 g de gruyère râpé
3 œufs
15 g de beurre
Sel – poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez le surimi en dés et réservez.

Lavez et coupez les poireaux en lamelles. Dans une sauteuse, faites sauter les poireaux avec le beurre pendant 10 minutes.

Dans un saladier, préparez l'appareil à quiche en mélangeant les œufs, la crème, le lait, le sel et le poivre. Étalez la pâte dans un moule à tarte. Ajustez le bord et collez-les bien à la paroi. Disposez le surimi et les poireaux sur le fond de tarte. Versez l'appareil par-dessus.

Parsemez de fromage râpé et enfournez 35 à 40 minutes.

Régalez-vous en accompagnant cette quiche d'une salade verte !

Quiche mit Lauch und Surimi

1 Mürbeteig
300 g Lauch
300 g Surimi-Sticks
20 cl frische Sahne
25 g geriebener Gruyere-Käse
3 Eier
15 g Butter
Salz und Pfeffer

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.

Würfeln Sie das Surimi und legen Sie es beiseite.

Waschen und schneiden Sie den Lauch in Streifen. Braten Sie den Lauch in einer Pfanne mit der Butter 10 Minuten lang an.

Bereiten Sie in einer Schüssel die Quiche-Mischung vor, indem Sie die Eier, die Sahne, die Milch, das Salz und den Pfeffer vermischen.

Verteilen Sie den Teig in einer Kuchenform. Passen Sie den Rand an und kleben Sie sie gut an die Wand.

Ordnen Sie das Surimi und den Lauch auf dem Boden der Torte an. Gießen Sie die Mischung darüber.

Mit geriebenem Käse bestreuen und 35 bis 40 Minuten backen.

Genießen Sie diese Quiche mit einem grünen Salat!

Póréhagymás és surimi quiche

1 mángorló tészta
300 g póréhagyma
300 g surimi rudacskák
20 cl friss tejszín
25 g reszelt Gruyere sajt
3 tojás
15 g vaj
Só és bors

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.

Kockázzuk fel a surimit, és tegyük félre.

Mossuk meg és vágjuk csíkokra a póréhagymát. Egy serpenyőben a póréhagymát a vajon 10 percig pároljuk.

Egy tálban készítsük el a quiche keveréket a tojások, a tejszín, a tej, a só és a bors összekeverésével.

Terítsük ki a tésztát egy piteformában. Állítsa be a szélét, és jól ragassza őket a falhoz. Rendezze el a surimit és a póréhagymát a pite alján. Öntsük a keveréket a tetejére.

Megszórjuk reszelt sajttal, és 35-40 percig sütjük.

Élvezze ezt a quiche-t zöld salátával!