

QUICHE TOMATES ET OIGNONS ROUGES

Ingrédients pour 4 personnes

LA PÂTE

250 g farine

30 g lait en poudre

125 g beurre

1 c. à soupe huile de tournesol

LA GARNITURE

100 g crème liquide

60 g lait en poudre

3 œufs

1 c. à soupe moutarde

2 oignons rouges

200 g tomates cerises

100 g thon en boîte

sel, poivre

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

dans un saladier, mettez la farine, le lait en poudre, le beurre, l'huile de tournesol et le sel. Pétrissez la pâte et laissez reposer 1 heure.

GARNITURE :

taillez les oignons en grosses rondelles et coupez les tomates en 2. Mélangez la crème liquide, 60g de lait en poudre, les œufs et la moutarde.

Assaisonnez.

CUISSON DE LA PÂTE :

Étaler la pâte dans une plat à tarte et faite-la cuire à blanc à 180°C pendant 15 minutes.

FIN PRÉPARATION :

tapissez le fond de miette de thon.

ajoutez la préparation liquide et mettez les tomates

et les oignons en dernier.

CUISSON :

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le

06/09/2020 19:30