



APPAREIL À QUICHE

INGRÉDIENTS

150g de Papondu Battu
décongelé
20cL de crème fraîche ou
végétale
150g de gruyère ou végétal
garniture et assaisonnement

PRÉPARATION

1. Mélanger le Papondu Battu et la crème.
2. Ajouter le gruyère, la garniture et l'assaisonnement.
3. Verser sur la pâte brisée préalablement précuite au four.
4. Faire cuire aux mêmes températures et durées que préconisées sur la recette de quiche choisie.