

Quiche Estivale

Quantité : 3 cercles de 18 cm de Ø

PÂTE BRISÉE

Farine Pâtissière PatisFrance	500 g
Fécule de pomme de terre PatisFrance	150 g
Sel	10 g
Sucre	10 g
Beurre	370 g
Lait	110 g
Jaunes d'œufs	50 g
TOTAL	1200 g

Sabler les poudres avec la matière grasse.

Ajouter les liquides préalablement mélangés.

Abaisser à 3 mm d'épaisseur.

Réserver à +4°C.

Foncer dans un cercle à entremets graissé au beurre.

Cuire à 175°C pendant 40 minutes environ.

APPAREIL À QUICHE

Lait	680 g
Puratos Festipak	640 g
Œufs	800 g
Purée d'ail noir	110 g
Assaisonnement	Q.S
TOTAL	2270 g

Mélanger l'ensemble des liquides avec la purée d'ail noir.

Assaisonner.

Couler l'appareil à quiche à l'aide d'un pichet ou d'un chinois piston dans les fonds de pâte brisée après avoir mis la garniture.

Congeler ou cuire.

LÉGUMES

Tomates	3P
Aubergines	3P
Courgettes	3P

Détailler des cubes de tomates et d'aubergines.

A l'aide d'une mandoline, tailler des lamelles de courgettes assez fine.

Mélanger l'ensemble des légumes puis les disposer dans chacun des fonds de tartes de pâte brisée.

MONTAGE ET FINITIONS

- Foncer les cercles à entremet de 18 cm de diamètre et 3.5 cm de hauteur.
- Surgeler.
- Garnir avec les légumes préalablement détaillés.

