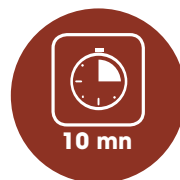


Quiche à la choucroute et à la saucisse.



Ingrédients

- 400 g de choucroute cuite
- 5 saucisses de Strasbourg
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 2 œufs
- 1 brique de crème fraîche liquide (25 cl)



Préparation

Mettez la pâte dans un moule à tarte. Selon vos préférences, vous pouvez éventuellement la faire cuire avant de mettre la garniture.

Sur le fond de tarte, ajoutez la choucroute avec les saucisses coupées en dés. Mélangez la crème avec les œufs, le sel et le poivre puis versez cette préparation sur la garniture et mettez au four à thermostat 6/7 (180°C) pendant 15 à 20 mn.

La tarte peut être servie en entrée, en apéro amélioré, ou en plat avec une salade.



Astuces de chef

• N'hésitez pas à ajouter un peu de noix de muscade râpée dans votre mélange de crème / œufs, car elle relèvera le goût de la tarte ! •