



Quiche à la choucroute et au Munster DODIN



6



25 min.



35 min.

PRÉPARATION

La pâte :

- Préchauffer le four à 180°C,
- Étaler la pâte et garnir un moule à tarte d'environ 25 cm de diamètre,
- Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette,
- Recouvrir la pâte d'un papier sulfurisé sur lequel on met des légumes secs (type lentille) afin d'éviter que la pâte gonfle, précuire 15 min.

Le flan :

- Mixer le lait, la crème, les oeufs, 125 g de Munster, le sel, le Carvi et la muscade,
- Sur la pâte précuite, disposer la moitié de la choucroute,
- Couper les 125 g de Munster en dés et les disposer sur la quiche,
- Recouvrir avec la deuxième moitié de choucroute,
- Verser le flan par-dessus,
- Enfourner à 180°C pendant 20 min.

La vinaigrette pour votre salade (facultatif) :

- Dans un bol, mélanger la moutarde, le sel, le poivre et le vinaigre de vin, ajouter l'huile d'arachide.

INGRÉDIENTS

Garniture :

- 125 g de Munster affinage crémier DODIN
- 300 g de choucroute cuite
- 250 g de pâte brisée

Flan :

- 20 cl de lait
- 20 cl de crème
- 4 oeufs entiers
- 125 g de Munster affinage crémier DODIN
- Sel / Poivre
- 2 pincées de Carvi (Cumin des prés)
- 2 râpées de muscades

Vinaigrette :

- 10 cl d'huile d'arachide
- 2 cl de vinaigre de vin
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- Sel / Poivre

contact@maison-dodin.fr
maison-dodin.fr

