

Entre experts de la pâtisserie

**Jean
Ducourtieux**
depuis 1955

Quiche apéritive au pesto et à la feta



Réalisé avec :

Mini Tartelette salée

PCB : 240 – Réf. : 688700



Ingrédients :

- 100 Mini Tartelettes salées
- 800g de feta
- 300g de crème
- 290g de lait
- 270g d'œufs
- 80g de pesto
- QS sel et poivre
- Garniture annexe : tomate cerise, pignons de pain, feuille de basilic

Appareil à quiche :

- Mélanger au mixeur les œufs, la crème, le lait et le pesto.
- Rectifier si besoin l'assaisonnement en sel et poivre.

Montage :

- Déposer un cube de feta dans chaque mini tartelette.
- Répartir ensuite l'appareil à quiche.
- Cuire à 160°C environ 10 minutes.

Finition :

- En fonction de la température de service, il est possible d'agrémenter cette quiche de quartiers de tomates cerise, de pignons de pin et de feuilles de basilic.

100 portions

Préparation : 30 min

Difficulté : ★☆☆



Suggestion de présentation :

Toutes les recettes sont permises pour une créativité sans limites



Astuce du chef :

- Pensez à changer le parfum de l'appareil à quiche pour varier vos recettes.