



Préparer sa propre quiche aux légumes avec du fromage et du bacon



Ingrédients

- Pâte feuilletée (du congélateur)
- 250 grammes de lardons
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 poivre rouge
- 1 courgette
- 3 œufs
- 125 millilitre de crème fraîche
- 250 gramme de fromage de coco Henri Willig râpé
- poivre et éventuellement quelques herbes provinciales

Préparation quiche aux légumes

Découvrez la recette parfaite pour une délicieuse quiche aux légumes avec la saveur unique du fromage de coco Henri Willig. Remplie de légumes frais, cette quiche offre une excellente combinaison de saveurs et de textures. Qu'il s'agisse d'un brunch, d'un déjeuner ou d'un plat principal savoureux, cette quiche aux légumes est un choix fantastique. Facile à préparer, nutritive et adaptée à tous - même si vous souhaitez une version végétarienne sans bacon. Suivez notre recette pas à pas et préparez vous-même cette délicieuse quiche avec beaucoup de légumes, du bacon et, bien sûr, le délicieux fromage de coco Henri Willig !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés
- 2: Graisser le moule.
- 3: Couper le poivron, la courgette et l'oignon rouge en petits morceaux.
- 4: Presser l'ail.
- 5: Râper le fromage de coco Henri Willig.
- 6: Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Ajouter ensuite les légumes et l'ail.
- 7: Mélanger les œufs, la crème fraîche et 1/3 du fromage, ajouter du poivre et éventuellement des herbes.
- 8: Laisser décongeler la pâte feuilletée pendant un certain temps.
- 9: Tapisser le moule de pâte feuilletée.
- 10: Ajouter le mélange de légumes et de bacon. Verser le mélange d'œufs
- 11: Couvrir avec le reste du fromage.
- 12: Placer le moule dans le four préchauffé pendant 45 minutes.
- 13: Servir immédiatement ou laisser refroidir, car même froide, cette quiche est nourrissante et délicieuse.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer votre propre quiche aux légumes, au bacon et au fromage ?

Savourez votre quiche aux légumes maison, riche en ingrédients frais ! Vous pouvez mettre cette quiche sur la table à tout moment et elle est délicieuse aussi bien chaude que froide. Commandez le fromage de coco Henri Willig et la râpe à fromage nécessaires dans notre boutique en ligne pour une expérience gustative ultime. Bon appétit !