Quiche caprese



Ingrédients

4

- 4 tr de pâte feuilletée
- 2 dl de crème fraîche
- 3 œufs
- 1 tomate
- 100 g de pesto di basilico Bresc
- 100 g de cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 100 g de cubes de mozzarella
- cerfeuil

Méthode de préparation

Disposer les tranches de pâte feuilletée avec les bords les uns contre les autres et les dérouler. Abaisser la pâte dans le moule et piquer le fond avec une fourchette. Faire cuire la pâte feuilletée 15 minutes au four à 180 °C. Mélanger la crème, les œufs, le pesto de basilic, les tomates cerises (cherry tomatoes garlic parsley) et les cubes de mozzarella. Verser le mélange dans le moule et enfourner 45 minutes à 150 °C. Laisser refroidir la quiche et la retirer du moule. Couper la quiche et chauffer au four 5 minutes à 180 °C. Couper la tomate en petits cubes. Garnir de cubes de tomate et d'un brin de cerfeuil.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto de basilic 1000g

Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000