



Les plats principaux

Quiches au Val Dieu, noix et miel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi
250 grammes de Val Dieu
200 millilitres de crème
50 grammes de noix (hachées gros)
4 œufs
100 grammes de carottes (râpées)
2 cuillères à soupe de miel
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Coupez le Val Dieu en tranches. Battez les œufs avec la crème puis salez et poivrez. Graissez 4 petites formes à tarte avec le beurre et couvrez-les avec la pâte feuilletée. (Partagez 1 paquet de pâte feuilletée pour 2 formes à tarte.) Faites quelques trous avec une fourchette.

Répartissez le fromage, les noix et les carottes sur les fonds de pâte. Aspergez avec le miel puis recouvrez avec le mélange d'œufs. Enfournes les quiches 20 minutes. Délicieux avec une salade iceberg-carottes.

Ustensiles de cuisine

4 formes à tarte

