



Les plats principaux

Quiches hochepot aux choux de bruxelles et saucisse fumée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets pâees brisées (prête à l'emploi)
400 grammes de choux de Bruxelles
225 grammes de saucisses fumées
200 millilitres de crème de soja
200 grammes de fromage vieux (râpé)
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez 8 petites moules à tartelette. Déroulez la pâte et avec un emporte-pièce rond découpez dedans des cercles d'environ 8 cm de diamètre. Recouvrez-en les 8 moules à tartelette et faites de petits trous avec une fourchette.

Coupez les choux de Bruxelles en quartiers et blanchissez-les 5 minutes dans de l'eau légèrement salée. Coupez la saucisse fumée en petits dés. Incorporez ceux-ci aux choux en même temps que le thym et le fromage râpé. Battez les oeufs avec la crème et versez le mélange sur les légumes. Salez et poivrez.

Répartissez le mélange oeufs/légumes sur les tartelettes et enfournez 35 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four
Formes à tartelette

