



Atelier quiches andalouses

publié le 26/02/2021

Descriptif :

Réalisation de quiches andalouses par les élèves de 3E5.

Bonjour,

En images la recette et les différents étapes des réalisations de la semaine en atelier H.A.S.

QUICHE ANDALOUSE espagnole

Ingrédients	Quantité	Matériels de pesée
Pate feuilletée	1	Plaque à...détas...
Poivron rouge	2
Poivron vert	1
Chorizo	20 rondelles →	Bol...kawa.....
Œufs	6
Crème fraîche	30 cL
Sel, poivre	/

Etapes de préparation

1. Casser les oeufs
2. Laver et épépiner les poivrons
3. Cuire les poivrons au four
4. Enfermer les poivrons dans une poche pendant un moment
5. Peler et tailler les poivrons en fines lamelles puis tailler le chorizo en rondelles
6. Mélanger les œufs à la crème fraîche
7. Assaisonner puis ajouter poivrons et chorizo sur la pâte puis verser l'appareil à flan
8. Cuire 30 min environ à 180°C





Bonne dégustation !