

Quiche Lorraine Greenway



Ingrédients

- 2 kg de pâte feuilletée
- 20 œufs = 1kg de mélange pasteurisé à base d'œufs
- 600 g d'emmental
- 1,6 l de crème culinaire
- 60 g de fond concentré de légumes Maggi
- 1,2 kg de blancs de poireaux émincés
- 800 g de 'poulet' végétarien nature Greenway
- 30 g de persil haché
- 30 g de cerfeuil haché

Méthode

1. Mélanger les œufs avec la crème, le fromage et le fond de légumes.
2. Faire fondre le poireau.
3. Ajouter le poireau, les lardons fumés veggie Greenway et les herbes fraîches au mélange à base d'œufs.
4. Foncer un moule avec la pâte feuilletée et verser la préparation.
5. Faire cuire au four.

Variation

Astuce : Les lardons végétariens fumés sont précuits. Ils peuvent donc être ajoutés tels quels à la sauce.

**Cette recette est de
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be