

Quiche aux tomates cerises



Ingrédients

- 3 kg tomates cerises
- Huile d'olive
- 500 g parmesan râpé
- 20 oeufs
- 2,5 litre Alpro soya Cuisine 'for professionals'
- feuilles de basilic
- 10 pâtes feuilletées
- poivre et sel

Méthode

1. 1. Arrosez les tomates d'huile d'olive, salez et poivrez. Posez les tomates sur un niveau bas du four à 200° pendant 25 minutes. Faites cuire à blanc les tartes pendant 20 minutes.
2. 2. Battez les oeufs et ajoutez progressivement l'Alpro soya Cuisine 'For Professionals', puis insérez le basilic et assaisonnez. Une fois le moule prêt, répartissez la moitié du fromage sur la base, épandez les tomates, versez le mélange à base de crème par-dessus, puis parsemez le reste du fromage.
3. 3. Cuisez au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la quiche soit bien

prise et dorée. Parsemez le basilic restant et servez en tranches.

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be