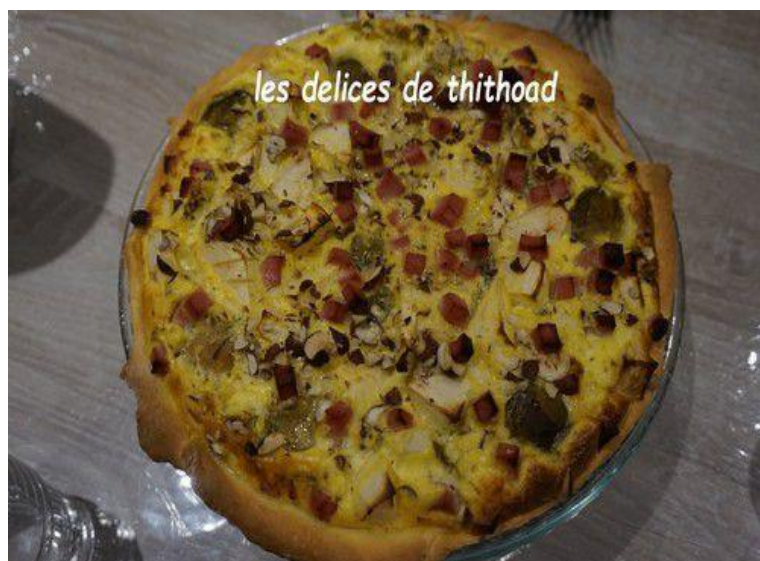


Quiche aux choux de Bruxelles

Ingrédients

- 1 pâte à tarte brisée
- (maison ou pas)
- 245g de choux de Bruxelles
- (cuits et égoutés)
- 20cl de crème épaisse
- 75g de dés de jambo
- 30g de noisettes
- 4 oeufs
- 1 pomme
- 3 cas de parmesan râpé
- 1 cas de farine
- sel et poivre
- muscade



Les étapes

- Dans un bol, mélanger les œufs, la farine, le parmesan, la crème, sel, poivre et muscade.
- Peler et couper la pomme en dés.
- Concasser grossièrement les noisettes.
- Déposer les choux de Bruxelles sur un fond de tarte brisée
- Ajouter les pommes.
- Verser la préparation et ajouter les dés de jambon.
- Saupoudrer de noisettes
- Mettre au four durant 40 à 45 mn.
- Servir bien chaud

Sources : <http://lesdelicesdethithoad.over-blog.com/2020/01/quiche-aux-choux-de-bruxelles.html>