

Quiche Lorraine

⌚ 20 minutes 👤 4 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01 | Préchauffer le four à 180°C.
- 02 | Étaler la pâte dans un moule préalablement beurré et la piquer avec une fourchette.
- 03 | Faire cuire les lardons dans une poêle puis les répartir sur la pâte.
- 04 | Dans un bol, mélanger les œufs, la crème liquide, l'emmental râpé et le Fresubin Pro Drink Neutre.
- 05 | Saler et poivrer à votre convenance. Verser le mélange sur la pâte.
- 06 | Cuire au four à 180 °C pendant 45 minutes. Sortir du four et servir dans une assiette. Bon appétit !

Ingrédients

Fresubin Pro Drink Neutre	200 ml
Pâte brisée	1
D'emmental râpé	30 g
lardons	200 g
Œuf	3
Beurre	Noix
Poivre	
Crème entière	200 ml
Sel	

Produits utilisés



Fresubin PRO Drink (neutre)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquette du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. A utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.