



RECETTE



QUICHE AU THON FUMÉ

PORTIONS

6

CUISSON

30 minutes

Avec sa saveur délicatement fumée venue du grand large, cette tarte salée vous fera oublier, l'espace d'un instant, ce classique des classiques qu'est la quiche lorraine !

INGRÉDIENTS

Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.

1 boîte (130 g) de thon fumé Petit navire disponible chez *Québec Océan**

4 œufs

2/3 tasse de lait

1/2 poivron rouge finement haché*

1/2 oignon finement haché*

1/2 tasse de cheddar râpé

1 abaisse de pâte brisée ou feuilletée (votre recette préférée ou du commerce)

sel et poivre, au goût

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 400 °F.
- 2 Battre les œufs et le lait. Saler et poivrer.
- 3 Répartir le thon fumé, les légumes et le fromage dans l'abaisse.
- 4 Recouvrir du mélange d'œufs.
- 5 Cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la quiche soit parfaitement dorée.