

i-Cook'in®



Quiche sans pâte roquefort et tomates cerise

Ingrédients :

2 œufs

100 ml de crème fraîche liquide

Quelques tomates cerise

50 g de roquefort Papillon

Ciboulette

Poivre - sel avec modération



Battre au fouet les œufs entiers avec la crème fraîche liquide.

Ajouter la ciboulette ciselée, le poivre, peu de sel (le roquefort est déjà salé).

Verser la préparation dans les moules.

Répartir le roquefort émietté puis déposer les demi tomates cerise.

Enfourner à four préchauffé à 180°C pour 20 minutes environ. (Temps à adapter selon le four).



Votre conseillère dans les Alpes Maritimes, Magali Massa au 06 27 28 17 95

**Entrez dans l'ère de la cuisine
Un robot unique et innovant.**

Laissez-vous guider, il fait tout pour vous !
Cuisinez comme jamais vous ne l'avez fait !
Découvrez de nouvelles expériences culinaires
avec i-Cook'in.

