

Quiche au surimi et emmental

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 25 à 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 pâte feuilletée
- ✓ 140 g de gruyère râpé
- ✓ 140 g de surimi
 - ✓ 3 oeufs
- ✓ 14 cl de crème liquide
- ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette.

Coupez les surimi en petits morceaux et placez-les dans le fond de la pâte.

Dans un récipient, mélangez la crème, le gruyère, les oeufs, le sel et le poivre.

Versez la préparation dans le moule.

Enfournez pour 25 à 30 min environ.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!