

Quiche

Il bello di questa ricetta sta nel fatto che puoi cuocere il ripieno nel recipiente di

Cooking Chef prima di versarlo sulla base precotta di pasta brise'e, riducendo cosi'

considerevolmente il tempo di cottura nel forno.





Tempo preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Dosatura: Per 12 persone

Elenco ingredienti

Pasta brise':
250 g di farina
160 g di burro morbido
1 uovo
½ cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaio di latte
Ripieno di base:

250 ml di latte 250 ml di panna da cucina

300 g di uova

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di pepe

Istruzioni per la preparazione

Puoi arricchire la tua quiche con moltissimi altri ingredienti: qui diamo solo





qualche spunto tra le innumerevoli variazioni.

- 1. Mescola tutti gli ingredienti nel Food Processor o nel Frullatore, in modo da ottenere un composto omogeneo che poi verserai nel recipiente dell'apparecchio.
- 2. Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura. Regola la temperatura a 85°C e la velocita' di mescolamento a 1. Quando viene raggiunta la temperatura, aggiungi gli aromi e mescola fno a quando il composto si sara' addensato. Versalo nella base precotta di pasta brise'e e inforna nel forno preriscaldato a 160°, lasciando cuocere per 10 minuti circa finche' il ripieno si sara' rappreso.

Varianti:

Gli ingredienti indicati vanno aggiunti al composto base dopo la lavorazione nel Food Processor o nel Frullatore.

Quiche Lorraine

Aggiungi 200 g di pancetta affumicata tagliata a dadini e fritta.

Quiche di scalogni ed erba cipollina

Rosola 50 g di scalogni. Quando saranno morbidi, aggiungi 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata e mescola per amalgamare.

Quiche all'astice

Taglia a pezzetti 70 g di coda d'astice e amalgamala con 50 g di Emmental grattugiato.

