

QUICHE SANS LORRAINE

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo

INGRÉDIENTS

- 1 bouteille SoccApéro®
- 2 petites gousses d'ail
- Environ 120g de lard fumé
- 1 petite boîte de champignons de Paris émincés
- 1 Échalote
- 1 Cébette

RECETTE

01. Préparez la pâte à socca grâce à la préparation SoccApéro® (voir au dos de la bouteille). Placez au frigo pendant une heure.
02. Faites chauffer le four à 200°
Émincez l'ail, l'échalote et la cébette.
03. Coupez le fromage et le lard en lamelles.
04. Mélangez ensemble les ingrédients et disposez les dans un plat à gratin (environ 20cm).
05. Versez la préparation SoccApéro® sur les ingrédients et mettez au four environ 15 min, jusqu'à ce que le dessous soit bien doré.

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez remplacer le Comté par la fourme d'Ambert ? ... Why not !

