

PLAT PRINCIPAL

QUICHE AU NEIGE DE BREBIS *et tomates cerises*

🕒 : 6 🍳 : facile 🕒 : 10 min 📄 : — 🍲 : 10 min ❄️ : oui

Neige de brebis	325 ml	1 tasse 1/2
Œufs	4	
Lait	250 ml	1 tasse
Oignon, émincé	1	
Poivre du moulin	Au goût	
Basilic	Au goût	
Tomates cerises	15	
Abaisse de pâte brisée	1	

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un bol, mélanger la ricotta, le lait et les œufs.
3. Ajouter les oignons, le poivre et le basilic.
4. Disposer les tomates sur l'abaisse de pâte brisée.
5. Verser le mélange de Neige de brebis sur les tomates.
6. Faites cuire environ 45 min. Déguster chaud ou froid selon les goûts.

Producteur



La Moutonnière

3456, Principale, Ste-Hélène-de-Chester QC G0P 1H0

Tél. : 819 382-2300

www.lamoutonniere.com

fromagerie@lamoutonniere.com

Note de *Méliss*

*Vous pourriez
ajouter des
petits morceaux de
jambon cuit ou de
poulet.*



Note sur le Neige *de brebis*

*Elle est fabriquée avec du lait de
brebis à 100 %. Tout comme le lait
de chèvre, les particules de gras du
lait de brebis sont plus fines, donc
plus digestes que le lait de vache.*