

# Quiche feuilletée carottes-curry

avec  
CANTADOU®  
Saveur Curry



## ■ ■ ■ Ingrédients pour 1 quiche individuelle

- 60 g de pâte feuilletée
  - 50 g de carotte râpée
  - 1 petit oignon
  - 1 tranche de jambon sec
- 2 œufs
  - 2-3 brins de coriandre fraîche
  - 50 g de fromage Cantadou® saveur Curry

## ■ ■ ■ Progression de la recette

1. Eplucher et émincer l'oignon. Ciseler la coriandre. Détailler le jambon sec en lanières.
2. Battre les œufs en omelette avec Cantadou® saveur Curry.
3. Ajouter la carotte, l'oignon et la coriandre dans le mélange. Remuer de nouveau.
4. Etaler la pâte dans un moule à tarte individuel. Piquer à la fourchette. Verser l'appareil dans le fond. Répartir le jambon sec.
5. Enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré puis servir chaud.

### Astuce

Parsemez de graines de cumin et d'amandes effilées avant d'enfourner.

