

Quiche végétarienne à la tofinelle et au thon



Entrée **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 45 mn

Une quiche originale qui convient à toute la famille !

Recette proposée par : Blog [parfum de brimbelle](#)

Ingrédients

- pour la pâte Brisée :
 - 200 g de farine - T45 bio
 - 75 g de margarine - bio
 - 1/2 verre d'eau
 - 1 pincée de sel
- pour la préparation :
 - 1 boîte de 200 g de thon - bio (égoutté)
 - 1 paquet de tofinelle - "carotte et curcuma bio"
- 3 oeufs - bio
- 350 g de lait - bio
- persil
- curry
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préparez la pâte Brisée. Pour cela, déposez la farine dans un saladier et faites-un puits au milieu. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le sel et l'eau. Ajoutez cette préparation à la farine et travaillez la pâte pour en former une boule. Découpez un morceau de papier sulfurisé et étalez la pâte directement sur le papier.
- 2 Dans un saladier, fouettez les oeufs, puis versez-y le lait. Assaisonnez en sel, poivre, persil et curry. Ajoutez enfin le tofinelle et le thon.
- 3 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 4 Déposez la préparation au tofinelle sur la pâte Brisée et enfournez environ 45 minutes, en surveillant la cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

