

A la Table d'Hôtes



A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,

notre Moutarde aux Pistils de Safran (fait Maison)

- pour agrémenter d'une petite touche personnelle nos assaisonnements de salade,...
- pour compléter une réduction de sauce accompagnant une viande, un poisson...

Quiche à la Moutarde Aux Pistils de Safran

Ingrédients:(pour 6 personnes): 5 cuillères à soupe de moutarde aux Pistils de Safran, 2 tranches de jambon blanc, 200g de gruyère râpé, 20cl de crème fraîche liquide, 3 œufs, pâte feuilletée, sel, poivre du moulin.

Etaler votre pâte feuilletée, poser-la dans un moule à tarte préalablement graissé, piquer le fond avec une fourchette, réserver au réfrigérateur.

Dans un saladier, préparer votre appareil : crème fraîche, œufs et gruyère râpé. Saler et poivrer selon votre goût.

Badigeonner généreusement votre fond de tarte avec la moutarde aux pistils de safran et recouvrir avec le jambon préalablement découpé en lamelles.

Verser votre appareil sur la garniture de votre fond de tarte. Enfourner à four chaud (210°C) pendant 10mn, puis baisser le four à 180°C et laisser cuire durant 30 à 40 mn.

Peut se manger chaude ou froide avec une bonne salade verte.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits