

QUICHE AUX GESIERS CONFITS ET AUX CEPES

Ingrédients

- 1 kg de gésiers confits émincés
 - 500 g de cèpes
 - 30 g d'ail finement haché
- 40 g de persil finement haché
 - 50 g de matière grasse
 - QS d'appareil à quiche
 - QS de sel fin, poivre

Préparation

- Nettoyer les cèpes, les laver, les égoutter, les émincer et les faire sauter dans une poêle avec la matière grasse, saler, poivrer, y ajouter l'ail, le persil et mélanger avec les gésiers.
- Après complet refroidissement, garnir des quiches de dimension désirée et préalablement foncées en pâte brisée traiteur.
- Couler de l'appareil à quiche jusqu'au 3/4 de la hauteur.
- Cuire à four moyen 220°C, durant 25 minutes.