

# Quiche au saint nectaire et saucisses au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 40 min	Durée : 45 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 9	Astuces : 15	

## Ingrédients

300G de saint nectaire  
200G de crème épaisse  
5 oeufs  
2 saucisses sèches  
1 pâte feuilletée  
Sel  
Poivre  
Ciboulette

## Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre la pâte feuilletée dans votre moule à tarte.

Â»

Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette.

Â»

Mettre la pâte dans le four pendant 10 minutes.

Â»

Mettre la saint nectaire dans le bol du thermomix et mixer 7 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter les oeufs, la crème épaisse, la ciboulette ciselée, le sel, le poivre et régler 15 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Verser la préparation sur la pâte.

Â»

Couper les saucisses en lamelles et les disposer sur la quiche.

Â»

Enfourner 30 minutes.