

*Perfect recipe
for collective kitchens*

Basic Quiche



PREPARATION 10 MIN
COOKING 35 MIN
SERVINGS 6

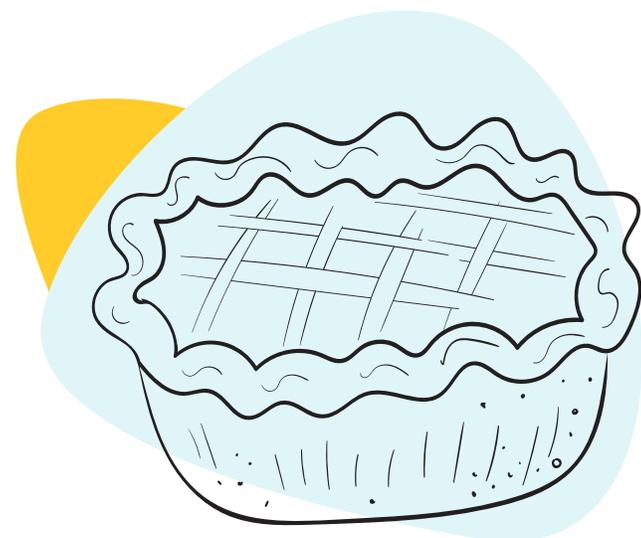
Preparation

- Spread the filling on the prebaked pie crust. Whisk the eggs and cream in a medium bowl. Pour the egg mixture over the pie crust.
- Bake in the oven preheated to 350°F until a knife inserted in the centre comes out clean, for 35 to 40 minutes. Let stand for 5 to 10 minutes before serving.

Variantes :

- **Quiche Lorraine** : Mélanger 6 tranches de bacon croustillant émiettées, 1 tasse (250 ml) de suisse râpé, 1/4 tasse (60 ml) d'oignon vert haché finement, 1/4 c. à thé (1 ml) de muscade et 1/4 c. à thé (1 ml) de moutarde sèche.
- **Quiche aux champignons** : Mélanger 1 tasse (250 ml) de champignons tranchés et sautés, 1/2 tasse (125 ml) de cheddar râpé et 1 c. à thé (5 ml) de thym séché.
- **Quiche au jambon et fromage** : Garnir de 3/4 tasse (175 ml) de suisse, 3/4 tasse (175 ml) de jambon cuit en dés, 1/4 tasse (50 ml) de poivron rouge ou vert haché et de 2 c. à thé (10 ml) de ciboulette hachée.

Source : Lesoeufs.ca



To calculate the amount needed for each ingredient: Amount of the basic recipe X Number of recipes = Total Amount

Ingredients	Amount	Number of recipes	Total amount
Prebaked deep 9-inch pie crust	1		
Eggs	4		
Light cream (5% or 10%) or evaporated milk	375 ml (1 ½ cups)		
Melted butter			
Filling ingredients of your choice (see the variants)			

Conseil : pour précuire l'abaisse, tapisser l'abaisse d'un carré de papier d'aluminium de 12 po (30 cm). Remplir de riz, de pois sec ou de haricots secs pour éviter qu'elle rétrécisse. Couvrir le rebord de la croûte avec du papier d'aluminium. Cuire au four préchauffé à 450 °F (230 °C) environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le bord soit légèrement bruni. Enlever la feuille d'aluminium et le riz. Laisser refroidir sur une grille.