

APPAREIL À QUICHE 70% YUMGO



| INGRÉDIENTS | QUANTITÉS (g) | POURCENTAGES (%) |
|-----------------------------------|------------------|---------------------|
| Lait | 200 | 33,90 |
| Crème 35% | 200 | 33,90 |
| Sel, Poivre | - | - |
| Oeuf entier | 45 | 7,63 |
| Farine T45 | 40 | 6,78 |
| Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i> | 13,65 | 2,31 |
| Eau (pour hydrater la poudre) | 91,35 | 15,48 |
| Total | 590 | 100 |



PROCESSUS

- Faire préchauffer le four à 210°C.
- Réhydrater Yumgo Entier Poudre avec l'eau.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté avec le lait et la crème.
- Ajouter du sel et du poivre en quantité désirée.
- Verser l'appareil sur une pâte brisée.
- Ajoutez la garniture de votre choix.



CONSEILS

- Pour un appareil plus épais, prendre de la crème fraîche épaisse à 30% de matière grasse (il est aussi possible d'ajouter du fromage frais).
- Après cuisson, la quiche peut être réchauffée au four ou au micro-onde.