



JEU : EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT !

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette de la quiche "poisson d'avril" :

Préchauffer votre four à 180 degrés.

Dans un moule, étalez la pâte brisée.

Coupez les endives en 4 dans le sens de la longueur et faites-les suer pendant 10mn dans une sauteuse avec l'huile d'olive.

Cuisez les asperges à la vapeur pendant 5 mn.

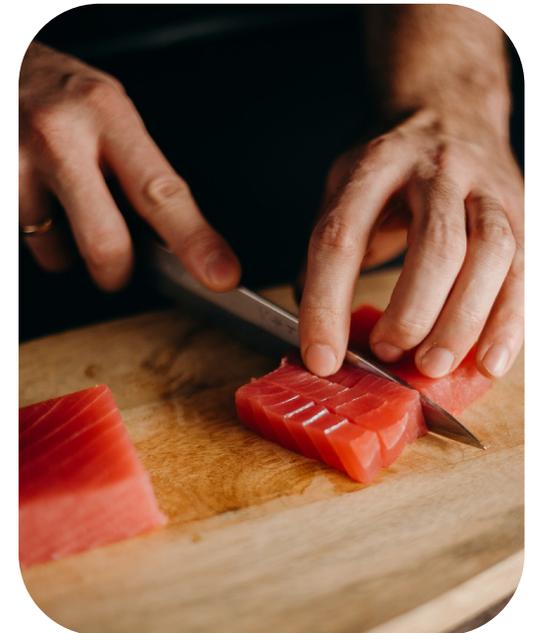
Coupez les asperges en morceaux et le saumon en lamelles.

Disposez les endives, le saumon et les asperges dans le plat à tarte.

Enfin, dans un saladier, battez les oeufs avec la crème fraîche et le lait.

Arrosez le fond de tarte de ce mélange et enfournez pendant 35 mn à 180 °C.

Régalez-vous !





2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 12 personnes

INGRÉDIENTS	ENDIVES	HUILE D'OLIVE	SAUMON FUMÉ	CRÈME FRAICHE	ASPERGE VERTE	OEUFS	LAIT	PÂTE BRISÉE
POUR 4 PERSONNES	4	2 CUILLÈRES À SOUPE	2 TRANCHES	200 G	6	3	10 CL	1
POUR 12 PERSONNES								

Solutions : 12, 6 cuillères à soupe, 6 tranches, 600 g, 18 asperges vertes, 9 oeufs, 30 cl de lait et 1 pâte brisée.