

## Délicieuse Quiche Originale – Recette Savoureuse et Facile ! ■

Il va nous falloir 250 g de farine, 130 g de beurre. Ici on va récupérer uniquement le jandef, 4 cuillères à soupe, d'eau et un petit peu de sel. Je commence par réaliser la pâte brisée, donc dans le salarier je mets la farine. Ensuite, la petite pince de sel, le jandef et le beurre. Dans le premier temps, je mélange tous ces ingrédients et ensuite je rajoute très l'eau. Départ je mélange avec ta cuillère en bois et ensuite on travaille à la main. Une fois qu'on a mélangé nos ingrédients, là je rajoute de l'eau. Il y a environ 4 cuillères à soupe, d'eau mais sachez que suivant en bois de farine, peut-être qu'il va falloir rajouter une de cuillères supplémentaires. Le but du jeu c'est de pouvoir la rassembler en boule. Je finis le pétrissage à la main. Déconnecte une boule, on dépose la pâte sur le front de travail et là on va venir la fraiser. Avec la pomme de la main, je viens appuyer comme ceci. C'est vraiment pour avoir une pâte bien mélangée. Les amis, petit fessé, le passage obligatoire de la pâte. Ensuite, on va la filmer et la réserver au réfrigérateur pendant 1h. Les amis, je vais sortir la pâte du réfrigérateur, donc on va la retravailler un petit peu pour pouvoir l'étaler efficacement. Alors, je récupère de la farine. Je la pâte un petit peu. Ensuite, je retourne la pâte et pareil, je mets un petit peu de farine. Là, on est délicatement. A ces fines, parce qu'on ne fera pas de pré-cuisson. Rautant que la pâte ne soit pas trop épaisse. Tropez pès, on va faire la réson. Maintenant, ici, je récupérer un moule en verre ou en fer. Ensuite, vous le borrez une première fois. Vous mettez au fond une feuille de papier cuisson, vous rebiorrez et vous farinez. Maintenant, l'opération d'élécates, on récupère la pâte avec le rouleau. Je l'enroule de cette manière-là. Je dépose le moule sur le point de travail et ensuite je déroule la pâte par-dessus. Là, on va faire un fondsage. Vous essayez d'y aller. Avec souplesse, ça délicatera, ça les amie. J'appuie ici dans les angles de façon à ce que la pâte épousse bien comme il faut le moule. J'appuie comme il faut sur les bords. Ensuite, je viens découper la pâte et je m'assure de laisser un petit centimètre à ce niveau-là. Vous allez comprendre pourquoi. On récupère l'excédent de pâte. Vous ne le gardez pas au congélateur et quand vous auriez envie de faire des tartelettes ou des chaussons ou des portes. Vous allez pouvoir l'utiliser. C'est pas perdu. Je mets cette côté ici. Je récupère les bordures de pâte et il y en a des bien se que je fais. Je les rentre à l'intérieur, tout en massurant, de ne pas aller trop bas. Je laisse un peu plus que le niveau des bordures de mon moule. Il est important de bien burer le moule ainsi que de bien le fariner. Vous allez pouvoir sortir des parts sans difficulté. En faisant ça, ça va nous permettre d'avoir des bordures. A ces épaisse, on aura une quiche qui s'étiendra facilement. Ce n'est pas trop fragile. Si les bordures sont fragile, votre quiche va partir en quelques auprès de les amis. Là, j'appuie pour épouser la forme des bordures. Pour bien souder la pâte. Quand il fait avec une fourchette, je viens piquer par si par là. Cela s'est pour éviter que la pâte gondole pendant la cuisson. Le temps de finir la suite de la recette, jamais de ça au réfrigérateur. Pour la garniture, il va nous falloir 150 g de viande haché. Un demi poids renvers. Un oignon qui ne soit pas trop gros. De taille moyenne. Une petite carotte du sel du poids. C'est selon vos goûts. Une demi-quière acafé de gingembre. Une demi-quière acafé de paprika. Et une petite pointe de curcuma. Dans la poids le quichotte, je viens y mettre de l'huile de l'îme. J'ai pas précisé la quantité du houle au départ. Donc, c'est environ 2 ou 3 cuillères à soupe. Mais vous prenez donc l'huile que vous avez chez vous. Moi, j'aime bien l'huile de l'île. C'est pour ça que je l'utilise. Ensuite, dans la poidsle, on met tous nos légumes. La carotte, le oignon et le poids renvers. Et là, on va essayer de cuire le tout pendant environ 5 minutes. Juste avant, on va se caler. On va également poids rer. Donc, le gingembre, le paprika et le curcuma clométra tout à l'heure. Et là, 2 temps en temps ici, on vient mélanger. Allez, il est temps d'ajouter la viande. N'hésitez pas à rajouter un petit peu d'huile si vous sentez que votre poids la commence à s'assécher. Donc, la le but du jeu, c'est de les grainer et de la répartir partout avec l'élégument. Là, la fin au boutre a, et on jugera si il faut rajouter du poids du sel. Donc, ça, on verra en fonction du résultat. Allez, je rassemble la viande et les légumes au milieu. Et je viens y déposer les épisodes à savoir le curcuma, le paprika et le gingembre. Là, on fait attention que la poidsle ne soit pas trop chaud pour ne pas les brûler. Pour réaliser la nareille à quiche, il va nous falloir 500 g de lait 6