



Quiche aux trois fromages



**Préparation :** Tapisser un moule à quiche en silicone ou faïence avec la pâte feuilletée (ou bien détacher les portions de pâte feuilletée décongelée et les étendre sur un peu de farine). Piquer le fond de quiche avec une fourchette et mettre le moule au frais pendant **quelques minutes**.

**Préchauffer le four à vapeur** Gaggenau à **200 °C** sans degré d'humidité. Batre les œufs, la crème fraîche et le lait et bien assaisonner avec la noix muscade, le sel et le poivre. Répartir les œufs au lait dans trois petites coupelles et mélanger dans chacune une sorte de fromage. Réserver les coupelles. Disposer pour décorer les tomates cerises sur la pâte. Verser le contenu des trois coupelles – la préparation œufs-lait-fromage – sur respectivement un tiers de la pâte. Mélanger si l'on veut délicatement avec une fourchette pour faire un dessin marbré ou laisser les trois parts séparées.

**Faire cuire la quiche** dans le four à vapeur préchauffé à **200 °C**, degré d'humidité à 30% environ **15 minutes**.

**Baisser le four à vapeur** à **175 °C** et laisser cuire la quiche encore **30–35 minutes**, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

**Recommandation :** Accompagner la quiche d'un Pinot Blanc ou d'un Riesling d'Alsace.

## Quiche aux trois fromages

**Appareil Gaggenau :** four à vapeur

**Température :** 200 °C et 175 °C

**Degré d'humidité :** 30%

**Préparation :** 60 minutes

dont 45 minutes de cuisson

**Recette pour un moule à quiche**

**de 28 cm de diamètre**

### Ingrédients :

**1** pâte feuilletée ronde de 230 g,  
évent. 3 pâtes feuilletées (surgelées)  
de 75 g chacune

**2** œufs

**2** jaunes d'œufs

**250 g** de crème fraîche

**0,5 l** de lait

Noix muscade fraîchement râpée

**100 g** de roquefort émiétté

**100 g** d'emmenthal râpé

**100 g** de fromage de chèvre frais émiétté

**150 g** tomates cerises coupées en quartiers

Sel, poivre noir