

Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



Quiche de ceps i brie

Arriba la tardor! I amb ella els colors vermells i grocs als arbres, l'olor de terra mullada després de la pluja. I una de les millors coses de la tardor: els bolets. La recepta d'avui és perfecte per compartir i molt fàcil de fer.



Ingredients:

1 massa brisa
1 all picat
Ceps deshidratats
250 ml de nata per cuinar
2 ous
200 gr de formatge brie sense la part blanca
Julivert
Sal i pebre

www.lescuinetesdelanena.cat

Instruccions



Per començar, posem en remull els ceps durant 15 minuts.



Estenem la massa brisa en un motlle rodó.



En una paella, posem un mica d'oli, els alls i li donem unes voltes, després afegim els ceps i els cuinem.



Quan els ceps estiguin cuits, els escorrem perquè no quedi líquid.



A continuació, batem els ous amb la nata i quan estiguin batuts afegim els ceps.



Quan estigui tot ben barrejat, o ho tirem dins la massa i ho posem al forn durant 15 minuts a uns 180 graus.