Quiche végétarienne

Ingrédients pour 80 portions

- ☑ 20 croûtes à tarte
- ☑ 140 oeufs
- ☑ 2,5 L de lait
- ☑ 2 kg de fromage rapé
- ☑ 3,5 L. oignons en dés
- ☑ 4 bulbes d’ail émincés
- ☑ 1 tasse d’herbes
- ☑ 12 L courges en dés
- ☑ 2 kg d’épinards blanchis et draînés
- ☑ 20 tomates entières tranchées

Instructions

Croûtes à tarte

1. Faire des trous avec une fourchette au fond des tartes.

2. Cuire les croûtes à 350F pendant 10 minutes.

Faire le mélange

1. Fouetter les œufs, ajouter le lait, le poivre, le sel et les herbes. Incorporer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Assembler

1. Blanchir et rôtir les différents légumes.

2. Disposer les légumes de façon équitable dans le fond des croûtes à tarte.

3. Verser le mélange de la quiche et ajouter les tomates en tranches.

4. Garnir de fromage.

Cuisson

1. Mettre les quiches au four à 350F.

2. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit doré et le mélange ait pris.