



**QUICHE AU FROMAGE AUX BORDS « SURPRISE »**

Pour 6 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 20 min.

**Ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée
- 1 paquet de Déliss Original ISLA DELICE
- 2 œufs
- 10cl de crème entière
- 150g d'emmental
- 1 oignon nouveau
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre
- 

**Préparation :**

- Préchauffez le four à 210°.  
Parents et enfants :
  - Dans un plat à tarte rectangulaire, déposez la pâte feuilletée en prenant bien soin qu'elle dépasse de chaque bord. Déposez dans chaque recoin un Déliss Original ISLA DELICE en découpant si
  - Déposez le fromage sur le fond de tarte, parsemez de ciboulette et d'oignon nouveau ciselé.
  - Fouettez les œufs avec la crème, une pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre. Versez le tout sur le fond de tarte.
  - Enfouez une vingtaine de minutes, jusqu'à obtenir des bords bien dorés.