

## Quiche Knacki - Vache qui rit®

### Ingrédients :

- \* 1 pâte feuilletée
- \* 8 saucisses Knacki
- \* 8 triangles « Vache qui rit® »
- \* 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- \* 3 oeufs
- \* Sel, poivre



### Préparation :

Préchauffez le votre à 180°C (th. 6) et posez votre moule à Tarte Silform (SF 505) sur la plaque perforée.

Déroulez la pâte et foncez-la dans un moule à tarte sans la piquer.

Coupez les saucisses en petits morceaux et répartissez-les sur la pâte.

Ecrasez la Vache qui rit dans un cul-de-poule à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les oeufs et la crème la crème, puis mélangez. Salez et poivrez.

Versez sur la pâte et les saucisses et enfournez pour environ 35 minutes.

Source : Vu chez [Patchouka](#)