



# LA GASTRONOMIE POLONAISE

LES FÊTES DE SAINT NICOLAS 2016

## Recette de la quiche aux betteraves

500 g de betterave en julienne

1 pomme râpée

3 œufs

300 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe bombée de  
raifort fraîchement râpé

Sel, poivre

Bouillon cube de légume

Gingembre râpé

Fouetter les œufs avec la crème.

Pour la garniture, assaisonner avec le sel, le poivre, le bouillon de légumes granulaire et 1 cuillère à soupe de raifort fraîchement râpé.

Cuire au four à 200 degrés pendant 30 minutes.

Garnir avant de servir avec une cuillère de crème de raifort.

