



Quiche de matzot à la viande

INGREDIENTS

5 matzot
750 gr de viande hachée
3 œufs
2 Oignons émincés
1 botte de persil
½ cc de cumin
Sel,
Poivre,
Huile



PREPARATION

Casser les matzot en morceaux et les tremper dans de l'eau.
Au bout de quelques minutes, les essorer entre les mains.
Casser dessus les œufs en mélangeant énergiquement.
Mettre dans une poêle un peu d'huile et faire revenir les oignons.
Ajouter la viande et cuire à petit feu en remuant, jusqu'à ce que la viande soit bien saisie.
Retirer du feu. Saler et poivrer.
Incorporer le persil ciselé et le cumin.
Huiler un moule à tarte.
Y mettre une base avec de la matza de la viande et finir par de la matza.
Faire cuire au four 45 minutes, Th 180°.