



RECETTE AVEC



QUICHE SANS PÂTE



QUICHE SANS PÂTE

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 1/4 de litre de lait
- 10 cl de crème fraîche
- 2 grosses cuillères à soupe de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 4 tranches de jambon (peuvent être remplacées par des lardons ou encore des épinards)
- 50 g de gruyère
- 50 g de fromage de chèvre
- sel et poivre

Préparation : 10 min

8 parts

Cuisson : 30 min

1. Mixez tous les ingrédients sauf le jambon.
2. Placez dans un plat à tarte beurré et faites cuire une demi-heure à 200°C.

Facile à faire avec les enfants.

Bon appétit !