

# Quiche légère



**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 30 mn**

## Ingrédients pour 8 personnes:

- Une pâte brisée
- 25 cl de crème légère semi-épaisse (3% mg)
- 25 cl de lait écrémé
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 300 g de bacon en lamelles
- Gruyère ou comté râpé
- Muscade
- Sel, poivre

## Recette:

1. Préchauffer le four à 210°C (th 7).
2. Dans un grand bol, diluer la maïzena dans du lait, ajouter la crème, les œufs battus, un peu de muscade râpée, du sel et du poivre.
3. Etaler la pâte et la déposer dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Piquer à la fourchette.
4. Répartir du fromage râpé puis le bacon sur la pâte.
5. Recouvrir de la préparation lactée.
6. Recouvrir d'un peu de fromage.
7. Cuire au four pendant 30 mn.
8. Laisser un peu refroidir avant de déguster.