

Tartelettes sans pâte au fromage de chèvre

Ingrédients pour quatre petites quiches individuelles **5 pour moi**

2 oeufs

25cl de lait

1 poignée de gruyère râpé **2 bonnes poignées**

2 cuillères à soupe de farine

sel, poivre

1/2 buche de fromage de chèvre **+ pour moi**

Préparation

Coupez le fromage de chèvre en dés.

Préchauffez votre four à 210°C. **190°**

Dans un saladier, cassez les oeufs et les battre en omelette.

Ajouter le lait, le gruyère râpé, la farine.

Bien mélanger.

Incorporez les dés de fromage de chèvre. **j'ai réparti le fromage dans les empreintes**

Salez, poivrez.

Versez la préparation dans des plats individuels **empreintes grands ronds de Demarle**

Laissez cuire 40 minutes.

