

## Quiche lardons fumés et mascarpone

Ingrédients

1 pâte brisée

200 gr de lardons fumés

3 oeufs + 1 jaune

200 ml de crème liquide

250 gr de mascarpone

gruyère râpé

sel poivre

Faire revenir les lardons dans une poêle anti adhésive sans matière grasse

Retirer l'excédent de graisse

Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée et piquer cette dernière à l'aide d'une fourchette

Répartir les lardons

Dans un saladier mélanger les oeufs, le mascarpone, la crème liquide, le sel et le poivre

Verser sur les lardons

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° une trentaine de minutes

