



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



QUICHE DOUBLE COUCHE



Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 sachet de dés de jambon (500 g)
- 1 sachet de râpé (200 g)
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 gousse d'ail
- 10 tranches de jambon de pays
- QS d'olives
- 200 g de feta
- 100 ml de crème liquide entière
- 100 ml de lait entier
- 5 œufs
- sel et poivre du moulin
- origan

Préchauffer le four th 6/7 soit 200°C. Foncer le moule à tarte (manqué cannelé Flexipan). Piquer le fond au pique pâte surtout pas de couteau.

Mettre la moitié des dés de jambon. Parsemer de râpé, de ciboulette et d'ail. Recommencer de même. Ecraser grossièrement la feta et recouvrir les couches. Garnir avec le jambon de pays en chiffonnade. Placer quelques olives. Assaisonner mais doucement sur le sel. Saupoudrer d'origan.



Mélanger les œufs, la crème et le lait au fouet. Verser sur la garniture. Enfourner environ 35 min th 6/7 soit 200°C.