

Quiche jambon mozzarella, version TMX



Il faut :

1 pâte brisée

3 œufs

200 g de crème épaisse

100 g de talon de jambon

100 g de mozzarella

50 g de fromage râpé

1 pincée de curry et de colombo

Sel et poivre

- Préchauffer le four à 175°C.
- Insérer le fouet dans le bol et y placer les œufs entiers, la crème fraîche, les sel, le poivre et les épices, ainsi que le fromage râpé.
- Régler sur 30 sec / V.3.
- Déposer la pâte brisée dans un moule et y répartir le talon de jambon, coupé en dés, ainsi que la mozzarella, coupée en petits morceaux.
- Verser la préparation par dessus et éventuellement un peu de fromage râpé, si on le souhaite.
- Enfourner et cuire pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

