

Quiche sans pâte



Infos sur la recette :

- préparation : 10 min
- cuisson : 40 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de lardons fumés
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème entière liquide
- sel, poivre

Réalisation :

- Beurrer, fariner et réfrigérer le moule.
- Faire revenir les lardons 5 min et les répartir dans le moule à tarte.
- Fouetter les œufs avec le lait, la crème, le sel et le poivre.
- Verser dans le moule et cuire 35 min à four chaud à 200°C.

