



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Quiche sans pâte petits pois, lardons, Comté

Voici une petite quiche avec les ingrédients du placard. Elle constituera une entrée improvisée ou un dîner léger accompagnée d'une petite salade.



INGREDIENTS :

3 œufs
10 cl de crème liquide
40 cl de lait
100 gr de farine
200 gr de lardons
150 gr de Comté râpé
1 petite boîte de petits pois
Noix de muscade
Sel et poivre

PREPARATION :

Faire rissoler les lardons dans une poêle sans matière grasse.
Déposer les lardons dans un moule.
Egoutter les petits pois et les répandre sur les lardons.
Dans un bol, verser les œufs, la crème et le lait, battre au fouet électrique, ajouter la farine, un peu de noix de muscade râpée, saler et poivrer. Battre quelques instants et verser cet appareil sur les lardons et petits pois.
Enfourner pendant 45 minutes à 180°C. Attendre quelques minutes et démouler sur le plat de service.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>