

QUICHE SANS PÂTE



Pour 4 personnes

- 3 oeufs
- 1/4 de litre de lait
- 10 cl de crème fraîche
- 2 grosses cuillères à soupe de farine
- 100 g de gruyère râpé (j'ai réduit pour nous)
- un paquet de râpé de jambon fumé ou 4 tranches de jambon

1. Je mixe tous les ingrédients sans le jambon...

2. Je répartis mon râpé d jambon dans des moules beurrés, 4 moules à tartelettes + 4 autres moules un peu plus petits...

3. Je remplis mes moules avec la pâte....

J'enfourne pour 25 minutes à 160°C (30 minutes à 200° C dans la recette)...