



Recette : Quiche sans pâte



Cuisson : 20/25 mn

Thermostat : 180/200°C (th. 6/7)

Préparation :

Préchauffer le four à 180/210°.

Beurrer un moule à tarte.

Disposer le jambon coupé en morceaux au fond du plat.

Ajouter tomates coupées en rondelles, gruyère râpé, herbes.

Mélanger œufs, farine, lait, sel, poivre, muscade.

Verser le mélange dans le moule.

Faire cuire 30 à 40 mn.

Ingrédients :

- ∴ 4 tranches de jambon
- ∴ 5 œufs
- ∴ ½ l de lait
- ∴ 150 g farine
- ∴ 150 g gruyère râpé
- ∴ 3 ou 4 tomates (facultatif)
- ∴ sel, poivre, noix muscade, herbes Provence