

Quiche aux lardons et chèvre

Ingrédients

1 pâte feuilletée
200 gr de lardons allumettes fumés
3 oeufs
200 ml de crème liquide entière
buche de chèvre
sel poivre
gruyère râpé

Faire revenir les lardons et réserver

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Dans un bol fouetter les oeufs, la crème, le poivre et un peu de sel (attention il y a déjà les lardons)

Mettre les lardons dans la tarte

Verser sur les lardons la préparation crème

Déposer des rondelles de chèvre

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° environ 45 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>