

## Quiche sans pâte façon tartiflette



Pour un moule à manqué de 26 cm de diamètre:

- 5-6 pommes de terre
- 100 g d'allumettes de lardons fumés
- 1 oignon
- 250 g de reblochon
- 3 oeufs
- 15 cl de crème liquide
- sel, poivre

Préchauffer le four à 200°.

Faire revenir ensemble lardons et oignons dans une poêle.

Pendant ce temps, peler, laver et tailler les pommes de terre en fines lamelles à l'aide d'une mandoline (encore plus rapide et plus régulier).

En répartir la moitié dans le fond du moule à manqué (légèrement huilé s'il n'est pas en silicone). Saler. Verser le mélange oignons-lardons par dessus et recouvrir de lamelles de reblochon. terminer par le reste de pommes de terre.

Dans un bol, battre les oeufs avec la crème, sel et poivre. Verser dans le moule et enfourner 30 à 40 min.

Pour ma part, je me suis servie de mon "tarte réussite" (dont je vous parlais [ici](#)), et 30 min ont suffit.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>