

Quiche aux lardons et au chèvre

Pour un moule de 24 cm:

- 1 pâte Brisée maison (240 g de farine, 110 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 cc de [zatar](#), 3-4 cs d'eau)
- 200 g d'allumettes de lardons fumés
- 1 bûche de chèvre
- 3 oeufs
- 30 cl de crème liquide
- sel, poivre



Préparer la pâte Brisée (à la main ou au robot) et la placer enveloppée de film alimentaire au moins 1h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Étaler la pâte et en foncer un moule. Répartir les lardons sur le fond de tarte. Battre les oeufs avec la crème et assaisonner. Verser sur les lardons et répartir le fromage coupé en rondelles.

Enfourner et laisser cuire 30-35 min.



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