

QUICHE SANS PATE A LA VACHE QUI RIT



j'ai simplement divisé les ingrédients de moitié car nous ne sommes plus que deux à la maison !

Ingrédients :

- 3 œufs
- 500 ml de lait
- 100 g de farine
- 100 g d'emmental râpé
- 100 g de lardons allumettes fumés
- Sel, poivre
- 12 portions de fromage qui rit

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, les œufs, la farine, le sel, le poivre et le lait et mixer 15 secondes à vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le fromage râpé, rectifier l'assaisonnement et mixer 15 secondes à vitesse 5
- puis ajouter les lardons allumettes et mélanger 5 secondes en sens inverse à vitesse 2
- poser le moule sur la plaque perforée
- répartir les portions de fromage dans le moule
- puis répartir l'appareil à quiche dans un moule
- cuire 35 minutes

THERMOMINOUX 2013

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