



Quiche sans pâte

Plat principal

Très facile : 

Bon marché : 



Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 oeufs
- 1/4 de litre de lait
- 10 cl de crème fraîche
- 2 grosses cuillères à soupe de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 4 tranches de jambon (peuvent être remplacées par des lardons ou encore des épinards)
- sel et poivre

Préparation :

Mixez tous les ingrédients sauf le jambon.

Placez dans un plat a tarte beurré et faites cuire une demi-heure à 200°C.



Votre avis compte beaucoup pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**