

Quiche sans pâte

Ingrédients :

*100 g de farine
3 œufs
1/4 l de lait
100 g de
gruyère râpé
lardons de jambon
sel et poivre*



Verser la farine tamisée dans un saladier et ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger au fouet en incorporant peu à peu le lait froid. Couper les lardons en petits cubes et ajouter à la préparation ainsi que le fromage râpé et les blancs d'œufs montés en neige. Saler et poivrer.

Verser la préparation dans un moule et faire cuire au four à 185 °C pendant 30 minutes.

Servir de préférence avec de la salade.