

QUICHE (Rachelle)



Ingrédients :

Pâte à tarte
Jambon coupé en dés
1 tasse de fromage râpé (canadien ou mozzarella)
6 œufs
2 tasses de crème 35% (15%) grosse crème
Sel et poivre
Champignon et brocoli (facultatif)

Préparation :

Battre les œufs et les mélanger à la crème 35 % (15%), sel et poivre.

Placer la pâte dans l'assiette à tarte.

Placer le jambon dans le fond de la tarte (bien garnir le fond), ajouter le fromage.

Ajouter champignon et brocoli (coupés en petit) (facultatif)

Ensuite ajouter le mélange d'œufs et de crème.

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 350°. (Sortir du four quand on voit que la préparation est bien cuite environ 30 minutes).

Note :

Une recette donne une quiche de 9 pouces ou 5 quiches de 5 pouces.

On peut remplacer le jambon par du bacon, cuire le bacon dans l'eau et le couper en dés.