

Quiche sans pâte



4 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 1/2 litre de lait
- 3 oeufs
- 100g de farine
- 100g de gruyère
- Sel, poivre
- 100g de lardons
- 100g de champignons

Préparation

Préchauffez le four th 7 (soit 210°C).

Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier. Salez légèrement, et poivrez généreusement.

Versez dans un moule à tarte beurré.
Laissez cuire au four 45 minutes.

Si vous n'aimez pas les lardons et les champignons, vous pouvez les remplacer par du jambon ou des blancs de poulet.
Il est impératif d'avoir la même quantité d'ingrédients pour la garniture.