

# Quiche aux 4 fromages



## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 6 rondelles de fromage de chèvre
- 120 g de gruyère râpé
- 60 de comté râpé
- 60 de roquefort
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide
- Sel et poivre

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dérouler la pâte dans un plat à tarte et piquer la pâte avec une fourchette.

Mélanger les œufs avec la crème liquide, le sel et le poivre.

Ajouter le gruyère et le comté et mélanger.

Verser sur la pâte.

Émietter le roquefort et le disposer sur la pâte ainsi que les rondelles de chèvre.  
Enfourner 30 min.

**Astuce**

Pour ma part, j'ai mis tout les fromages sur la pâte avant de verser le mélange œufs/crème. Et j'ai émietté le fromage de chèvre pour une répartition plus égale.



*Bon appétit !!!*