

Quiche sans pâte aux lardons



Pour 6 personnes :

- 3 oeufs
- 100 g de farine
- ½ l de lait
- 100 g gruyère râpé
- 200 g de lardons fumés
- Sel - poivre
- 20 g de beurre

Préchauffer le four 210°C (th 7).

Faites colorer légèrement les lardons dans une poêle.

Cassez les œufs dans un grand saladier. Battez-les en omelette.

Versez la farine tout en mélangeant. Ajoutez le lait, les lardons cuits, le fromage. Mélangez le tout.

Salez légèrement et poivrez. Beurrez un moule à tarte, versez la préparation et enfournez pendant 35 min.