

## Quiche aux artichauts sans pâte



Pour 6 personnes :

- 3 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de lardons fumés (ou non selon votre convenance)
- 1/2 litre de lait
- 100 g de farine
- 400 g de fonds d'artichauts en boîte ou surgelés
- sel, poivre

Dans un saladier fouettez les œufs, salez et poivrez. Ajoutez délicatement la farine tout en mélangeant, ensuite versez le lait,

Bien délayer le tout .

Ajoutez le gruyère râpé, les lardons et les fonds d'artichauts coupés en petits morceaux. Bien mélanger.

Versez la préparation dans un moule à manqué beurré

Mettez au four th 7 (210°C) 45 minutes environ.