

## **Quiche sans pâte (roquette-chèvre)**

### **pour 4 personnes :**

4 œufs

1 cuillère à soupe de lait en poudre (facultatif)

80 g de farine

40 cl de lait demi écrémé

40 g de comté râpé

125 g de feuilles de roquette équeutées

100 g de fromage de chèvre (en bûche pour moi)

sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, battre les œufs en omelette avec le lait en poudre, une pincée de sel et de poivre.

Ajouter la farine dans un saladier, en remuant vivement, puis ajouter le lait et le gruyère râpé.

Ajouter les feuilles de roquette lavées dans la pâte.

Bien mélanger pour que les feuilles soient imprégnées de pâte.

Verser dans un moule à manqué beurré. (20-22cm)

Couper le chèvre en tranches puis en morceaux et les déposer dans la pâte.

Enfourner pour 35 à 40 minutes (tester la cuisson, la pâte doit être cuite mais rester moelleuse)

Servir chaud ou froid.