



## Quiche jambon blanc fumé / gorgonzola

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 à 8 pers

#### Pâte brisée

- 180 gr de farine
- 80 gr de beurre
- 50 gr d'eau froide
- 1 pincée de sel

#### Garniture

- 150 gr de râpé de jambon fumé
- 4 œufs
- 100 gr de gorgonzola
- 150 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 30 gr de gruyère râpé
- sel, poivre
- ciboulette

Je me suis servie du I-Cook'in pour faire la pâte brisée.

Mettre tous les ingrédients dans le robot et pétrir 30 sec.  
Former une boule, la filmer et la mettre au frais pendant 30 minutes.

Pendant ce temps préparer la garniture en mélangeant la crème, avec les œufs, saler poivrer.

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler la pâte et foncer un moule à tarte, préalablement garni d'une feuille de papier sulfurisé

Piquer la pâte.

Répartir le râpé de jambon puis le gorgonzola coupé en dés.

Parsemer de ciboulette puis verser l'appareil.

Répartir le gruyère sur le dessus de votre tarte puis enfourner pour 30 minutes.