

Quiche sans pâte chèvre surimi



Ingrédients:

- 4 oeufs
- 12 bâtons de surimi
- 50 gr de fromage de chèvre frais type chavroux
- 410g de lait concentré non sucré
- ciboulette
- sel et poivre

Pour 6 quiches / 5 points par quiche

La recette

- Préchauffer votre four à 180°.
- Mélanger les œufs avec le lait. Saler et poivrer et ajouter de la ciboulette.
- Couper le surimi en dés et les ajouter à la préparation.
- Verser la préparation dans les empreintes puis répartir le fromage de chèvre émietté.
- Mettre au four pour 30 min.
- Sortir du four, laisser tiédir quelques minutes avant de démouler et servir de suite.