

QUICHE AU JAMBON ET BOURSIN (thermomix)



Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 125 g de dés de jambon
- 3 œufs
- 1 boîte de 120 g de Boursin salade et apéritif ail et fines herbes
- 250 g de crème fraîche
- sel, poivre
- Secret d'arômes plein sud

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre dans le bol, les œufs, la crème et le poivre
- puis mixer 20 secondes à vitesse 4
- Chemiser un moule à tarte avec la pâte
- Piquer le fond avec une fourchette
- Répartir les dés de jambon sur le fond de tarte
- Répartir les boules de Boursin sur le fond de tarte
- verser la préparation
- puis saupoudrer de secret d'arômes plein sud
- Enfourner pendant 40 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.