

QUICHE AU JAMBON, AUX PETITS POIS ET CHAMPIGNONS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [miam ... maman cuisine](#)

J'ai juste ajouter les champignons

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de dés de jambon
- 100 g de petits pois surgelés
- 1 petite boîte de champignons (115 g égoutté)
- 250 g de crème liquide
- 3 œufs
- 100g de gruyère râpé
- sel - poivre

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Foncer un moule à tarte avec la pâte
- Piquer le fond et les bords avec les dents d'une fourchette.
- Réservez au frigo.
- Mettre dans le bol, les œuf, la crème liquide et le sel, le poivre
- Mixer 15 secondes à vitesse 3
- Sortir la pâte du frigo, disperser dessus les petits pois
- puis répartir les champignons
- puis enfin répartir les dés de jambon
- Versez la mélange crème//œufs
- parsemer de gruyère râpé
- enfourner pour environ 40 minutes

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

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>