

Ma quiche sans pâte Poireau-lardons

<http://www.lafeecreative.com/lardons.html>

Pour 6 personnes.

Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».



Ingrédients :

3	Œufs
200 g	Farine
400 ml	Lait froid
100 ml	Crème liquide
1	Poireau
150 g	Lardons ou allumettes fumés
100 g	Fromage râpé
	Sel, poivre,

Préparation :

1. Laver, émincer le poireau.
2. Dans une poêle, mettre à frire les lardons puis rajouter les lardons.
3. Réserver et laisser refroidir.
4. Sortir la grille du four et préchauffer le four à 200°C.
5. Dans le Speedy Chef 2, mettre les œufs, le lait, la crème. Tourner quelques tours.
6. Ajouter la farine, le sel, le poivre. Tourner jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. Mettre sur la grille froide le Moule à manquer Fleur.
8. Y déposer le mélange poireau-lardons et le fromage râpé.
9. Verser la préparation dans le moule.
10. Enfourner 30 min à 200°C.

Se déguste tiède ou froide ... Bon appétit !