

QUICHE JAMBON / CANCOILLOTTE SUR FEUILLE DE BRICK

La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (Pour 4 parts)

- 4 Ramequins
- 4 Oeufs
- 4 Cuillères à Soupe de Crème fraîche épaisse 15%
- 4 Cuillères à Café de Cancoillotte
- Sel et Poivre
- 4 feuilles de brick
- 150g Dés de Jambon

Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Prendre 4 ramequins allant au four
- > Plier les feuilles de brick en deux et disposer les dans les ramequins et les tourner en éventail
- > Mettre les dés de jambon à l'intérieur des feuilles de brick
- > Dans un saladier, Casser les oeufs et les battre en omelette
- > Rajouter la crème fraîche, la cancoillotte, le sel et le poivre
- > Fouetter
- > Verser la préparation dans les ramequins sur les dés de jambon
- > Mettre les ramequins 30 Min au Four