

## *Quiche Feuilletée aux Champignons, Ananas et Lardons*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- LARDONS	250g (fumés)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- ANANAS	4 tranches
- OEUF(S)	4
- LAIT	180g
- CRÈME FRAICHE	180g
- GRUYERE RAPE	100g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en 4 ou 6 selon la grosseur.
- Coupez les ananas en dés.
- Faites chauffer un poêle et faite-y revenir les lardons. Ajoutez ensuite un peu de beurre et intégrez les morceaux de champignons. Salez et poivrez.
- Lorsque les champignons ont pris couleur, ajoutez les dés d'ananas et retirez la poêle directement de la source de chaleur.
- Etalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez-y le mélange lardons-champignons-ananas.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait, la crème, le gruyère, sel et poivre.
- Versez le tout sur la pâte.
- Enfournez au micro-onde position CRISP pour 18-19 minutes.
- Découpez en quartier et dégustez sans attendre.