

## *Quiche Feuilletée Champi-Raclette*

**Nombre de personnes : 2**

**Temps de préparation : 40 minutes**

### Ingrédients :

- PATE FEUILLETEE	1x
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POUDRE	un peu
- JAMBON CRU "FORÊT NOIRE"	5-6 tranches
- OEUF(S)	2
- YAOURT	3 c à soupe
- LAIT	75 ml
- CURRY	1 c à café
- FROMAGE(S) A RACLETTE	8 tranches
- SEL	
- POIVRE	

### Recette :

- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles. Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le yaourt, le curry et le lait. Fouettez. Salez très peu et poivrez.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez le fond de la pâte avec une fourchette.
- Répartissez alors les tranches de jambon puis les champignons rissolés.
- Versez ensuite le mélange aux œufs.
- Déposez enfin les tranches de raclette sur le tout.
- Enfournez au four micro-onde sur position CRISP pendant 17 minutes.
- Sortez du four et découpez en portions.

### Variante :

Vous pouvez ajouter des dés d'ananas ou des grains de maïs.

### Remarque :

Surtout salez peu !

