

Quiche au Fromage de Chèvre, Pancetta et Gruyère Suisse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- CIBOULETTE	1 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	8-10 tranches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	160g en bûche
- GRUYÈRE SUISSE	70g en lamelles
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la bûche de chèvre en rondelles.
- Tranchez le gruyère suisse finement.
- Etalez la pâte brisée sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP et piquez le fond avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Intégrez la ciboulette. Salez et poivrez.
- Déposez sur le fond de la pâte brisée, les tranches de pancetta puis versez le mélange aux œufs.
- Répartissez ensuite les rondelles de fromage de chèvre sur le pourtour de la quiche puis les lamelles de gruyère suisse au centre de celle-ci.
- Râpez un peu de muscade sur le tout.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Sortez et démoulez délicatement. Laissez reposer 2-3 minutes.
- Coupez en portions et servez sans attendre.

