

Quiche au Camembert, au Brocoli et Bacon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation:

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	230 g (prête)
- BROCOLI(S)	500 g
- OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	150 g
- LAIT	1.5 dl
- BACON(S)	10 tranches
- CAMEMBERT	240 g
- SEL	
- POIVRE	
- PAPRIKA	1/2 c à café

Recette:

- Nettoyez le brocoli, coupez-le en petites fleurs et ébouillantes-les pendant 6-8 minutes dans de l'eau salée. Egouttez-les.
- Coupez le camembert en dés.
- Détaillez les tranches de bacon en deux.
- Dans un plat, battez les œufs avec le lait et la crème fraîche.
- Salez, poivrez et ajoutez le paprika.
- Etalez la pâte dans le moule à CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les fleurs de brocoli sur la pâte, puis les dés de camembert et le bacon.
- Versez alors le mélange aux œufs sur la pâte.
- Faites cuire au micro-onde 18 minutes sur position CRISP.

