

Quiche au Bacon, Champignons et Roquette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CREME FRAICHE	150 ml
- ORIGAN	½ c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- BACON(S)	150g fumés
- ECHALOTE(S)	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- ROQUETTE (SALADE)	3 poignées
- GRUYERE RAPE	60g
- CHEDDAR	60g râpé
- CHAPELURE	un peu
- POIVRE	
- SEL	un peu



Recette:

- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette puis répartissez un peu de chapelure sur le fond de celle-ci.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Emincez l'échalote.
- Coupez le bacon en lanières.
- Râpez les fromages (Cheddar et gruyère).
- Faites fondre du beurre dans un poêle et faites-y revenir le bacon pendant 1 minute. Répartissez-le alors sur le fond de pâte.
- Dans la même poêle beurrée, faites revenir les champignons avec l'échalote. Salez légèrement et poivrez. Une fois cuit, ajoutez ce mélange sur la pâte et le bacon.
- Toujours dans la poêle, ajoutez un peu de beurre et faites fondre la roquette pendant 30 secondes. Répartissez cet mélange sur la quiche.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs. Ajoutez le lait, la crème, l'origan, un peu de sel et du poivre.
- Incorporez les fromages aux œufs puis versez ce mélange sur les légumes et bacon.
- Enfournes au micro-onde sur position CRISP pour 17 minutes.