

Quiche aux Poires et au Fromage de Herve

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- CHAPELURE	un peu
- OEUF(S)	4
- LAIT	100 ml
- CREME FRAICHE	100 ml
- GRUYERE RAPE	50g
- FROMAGE DE HERVE	200g
- BACON(S)	8-10 tranches
- POIRE(S) AU SIROP	5 demis
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	



Recette:

- Coupez les poires en lamelles d'1/2 cm.
- Coupez le fromage de Herve en cubes.
- Etalez la pâte brisée dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette puis saupoudrez de chapelure.
- Fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.
- Répartissez le bacon dans le fond de la quiche puis versez le mélange aux œufs.
- Ajoutez enfin les lamelles de poires et le fromage de Herve sur l'ensemble de la surface. Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pour 15-16 minutes.
- Servez avec une salade verte bien fraîche.