

Quiche au Bacon et à la Cressonnette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BACON(S)	100g
- CRESSONNETTE	1 ou 2 raviers
- CIBOULETTE	1 c à soupe (ciselée)
- AIL EN POUDRE	1/4 c à café
- PETIT(S)-SUISSE(S)	4
- GRUYERE RAPE	100g
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- LAIT	25 cl
- PATE BRISEE	1x
- POIVRE	

Recette:

- Placez dans un saladier, la cressonnette, la ciboulette, l'ail, les petits-suisse, la crème fraîche, le lait et les œufs. Mixez (mixeur plongeur) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Poivrez.
- Ajoutez ensuite les $\frac{3}{4}$ de gruyère râpé dans la crème de cressonnette.
- Etalez la pâte dans le moule CRISP, piquez-la avec une fourchette, puis déposez les tranches de bacon sur toute la surface.
- Versez la crème de cressonnette sur le bacon puis répartissez le reste de fromage râpé sur le sommet.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pour 17 minutes.
- Servez chaud ou froid.

