

Quiche au Boudin et aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- BOUDIN NOIR	200 - 250g
- POMME(S) JONAGOLD	1/2
- OEUF(S)	4
- YAOURT	125g
- LAIT	20 cl
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la pomme en fines lamelles et le boudin en rondelles d' $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé.
- Répartissez le boudin et les pommes dans le fond de celle-ci.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et le yaourt. Salez et poivrez. Versez le tout sur la pâte.
- Placez au four à micro-onde sur position CRISP pour 17 minutes.
- Démoulez et servez.

