

## Quiche de Chèvre au Brocoli et Jambon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	230 g (prête)
- BROCOLI(S)	500 g
- OEUF(S)	4
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	200g frais
- LAIT	150 ml
- GRUYERE RAPE	100 g
- JAMBON SERRANO	5 tranches
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	

### Recette:

- Détaillez le brocoli en fleurs et faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 7-8 minutes. Egouttez. Salez et poivrez.
- Roulez le jambon en boudin puis coupez-les en petits rondins.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le chèvre frais et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Incorporez le gruyère râpé.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les fleurs de brocoli puis versez le mélange aux œufs par dessus.
- Déposez enfin les petits rondins de jambon sur le tout.
- Enfourez au micro-onde position CRISP pour 18 minutes.

