PL-1011

Quiche Feta, Lardons et Olives Vertes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- LARDONS	250g (fumés)
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- OLIVE(S) VERTE(S)	100g (dénoyautées)
- OEUF(S)	4
- LAIT	180g
- CRÈME FRAICHE	180g
- ORIGAN	1 c à soupe
- GRUYERE RAPE	50g
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les lardons à sec dans une poêle chaude. Remuez. Réservez.
- Coupez féta en dés.
- Coupez les olives en rondelles (en 3).
- Etalez la pâte brisée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez-y les lardons, les dés de féta et les rondelles d'olives.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs. Ajoutez l'origan, la crème et le lait. Salez un peu et poivrez. Fouettez puis intégrez le gruyère râpé.
- Versez le tout sur la pâte.
- Enfournez au micro-onde pour 18 minutes sur position CRISP.
- Démoulez, puis découpez et servez sans attendre.