

Quiche aux Quatre Fromages

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- OEUFS	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- LARDONS	250g fumés
- GRUYÈRE RÂPÉ	60g
- COMTÉ	60g râpé
- FOURME D'AMBERT	60g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	8 rondelles d'une bûche
- OIGNON(S)	1 gros
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon en fines rondelles.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud afin de les faire confire. Réservez.
- Rissoler ensuite les lardons dans une poêle chaude.
- Étalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Déposez-y les lardons sur le fond de pâte.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Ajoutez de la muscade, sel et poivre. Intégrez-y également le Comté et le gruyère râpés.
- Versez ce mélange sur les lardons.
- Coupez la Fourme d'Ambert en dés et répartissez-les sur la quiche.
- Déposez enfin les rondelles de chèvre sur le sommet.
- Enfourez au micro-ondes sur position CRISP pour 18-19 minutes.
- Au moment de servir, découpez la quiche en portions et agrémentez d'oignons confits.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

