

## *Quiche à la Féta, au Basilic, Tranches de Lards et Olives Noires*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	225g
- BASILIC	15 feuilles
- OLIVE(S) NOIRE(S)	15 à 20
- OEUF(S)	4
- LAIT	80ml
- CRÈME FRAICHE	80ml
- BASILIC	en garniture
- LARD PETIT DEJEUNER	8 tranches
- GRUYERE RAPE	25g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites griller à sec les tranches de lard dans une poêle chaude (pas trop).
- Etalez la pâte dans le moule à CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Coupez la féta en dés et répartissez-la sur la pâte.
- Ciselez le basilic et répartissez-le sur le fromage.
- Coupez les olives en 2, dénoyautez-les puis répartissez-les sur le tout.
- Dans un plat, fouettez les œufs. Ajoutez le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur la pâte.
- Répartissez ensuite les tranches de lards grillées sur le tout puis ajoutez le gruyère râpé.
- Enfournez au micro-onde pendant 17-18 minutes sur position CRISP .
- Servez avec une petite salade verte.

### Remarque:

A partir de PL-373

