

Quiche Pancetta-Raclette et Oignons Confits

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- PANCETTA (JAMBON)	75g
- FROMAGE(S) A RACLETTE	300g
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	50g
- OIGNON(S)	3
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites griller à sec la pancetta. Réservez.
- Coupez en dés la moitié du fromage à raclette.
- Fouettez les œufs dans un plat creux. Ajoutez le lait, la crème, le gruyère, les dés de fromage à raclette, sel, poivre et muscade.
- Etalez la pâte brisée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé.
- Versez la préparation aux œufs. Répartissez ensuite la pancetta grillée puis déposez le reste des tranches de fromage à raclette entières. Poivrez le tout.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Entre temps, émincez les oignons en demi-rondelles et faites-les confire dans du beurre chaud.
- Sortez alors du four et découpez en quartiers.
- Servez avec des oignons confits par-dessus.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.