

Quiche au Fromage de Chèvre, Pancetta et Gruyère Suisse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|------------------------|-----------------|
| - PÂTE BRISEE | 1x |
| - OEUF(S) | 4 |
| - LAIT | 150 ml |
| - CRÈME FRAICHE | 150 ml |
| - CIBOULETTE | 1 c à soupe |
| - PANCETTA (JAMBON) | 8-10 tranches |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 160g en bûche |
| - GRUYÈRE SUISSE | 70g en lamelles |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez la bûche de chèvre en rondelles.
- Tranchez le gruyère suisse finement.
- Étalez la pâte brisée sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP et piquez le fond avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Intégrez la ciboulette. Salez et poivrez.
- Déposez sur le fond de la pâte brisée, les tranches de pancetta puis versez le mélange aux œufs.
- Répartissez ensuite les rondelles de fromage de chèvre sur le pourtour de la quiche puis les lamelles de gruyère suisse au centre de celle-ci.
- Râpez un peu de muscade sur le tout.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Sortez et démoulez délicatement. Laissez reposer 2-3 minutes.
- Coupez en portions et servez sans attendre.

