

Quiche aux Carottes et Coppa Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	230 g (prête)
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- LAIT	150 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	70g
- CAROTTE(S)	5-6
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- CURRY	1/2 c à café
- COPPA	6-8 tranches
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Sortez la pâte brisée du frigo et étendez-la dans le plat CRISP.
- Nettoyez les carottes et râpez-les finement.
- Dans une autre poêle, faites fondre un peu de beurre, puis ajoutez les carottes. Salez et poivrez. Ajoutez le curry et laissez cuire à couvert en ajoutant un peu de sucre semoule.
- Dans un plat creux, placez les œufs, le lait, la crème, le fromage. Fouettez le tout. Salez, et poivrez.
- Étalez les carottes cuites sur la pâte.
- Nappez le tout avec le mélange aux œufs.
- Grillez à sec les tranches de Coppa puis déposez-les sur la quiche.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18 minutes.