

# Quiche aux Haricots Verts, Pancetta Grillée et Crottin de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

## Ingédients:

- Pâte Brisée	1x
- Haricots Verts	400g
- Pancetta (Jambon)	5-6 tranches
- Crottins de Chèvre	2
- Oeufs	4
- Lait	120 ml
- Crème Fraîche	120 ml
- Sel	
- Poivre	



## Recette:

- Equeutez les haricots et faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Grillez à sec les tranches de pancetta puis coupez-les en dés.
- Taillez les crottins de chèvre en dés.
- Déposez la pâte brisée dans le moule CRISP sur le papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les haricots verts sur le fond de pâte brisée ainsi que les dés de chèvre et la pancetta grillée.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur la quiche. Enfournez au micro-onde position CRISP pour 20 à 22 minutes.
- Servez après avoir découpé en quartiers.