

Quiche aux Haricots Verts, Pancetta Grillée et Crottin de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|----------------------|--------------|
| - 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.