

## Quiche aux Lardons, Tomates Cerises et Basilic

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Lardons	200g fumés
- Basilic	15-20 feuilles
- Tomates Cerises	15-20
- Oeufs	4
- Lait	150 ml
- Crème Fraîche	150 ml
- Gruyère Râpé	70g
- Sel	
- Poivre	

### Recette:

- Faites griller les lardons dans une poêle bien chaude. Laissez refroidir sur une assiette.
- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez alors les lardons.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème.
- Ciselez le basilic et intégrez-le au mélange.
- Salez et poivrez puis ajoutez le gruyère râpé.
- Versez la tout sur la quiche.
- Coupez les tomates cerises en deux et répartissez-les sur toute la surface.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pendant 18-20 minutes.
- Démoulez délicatement et coupez en quartiers.

