

## Quiche aux Chicons et aux Lardons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x (prête ou DI-281)
- OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	200 g
- LAIT	2 dl
- GRUYERE RAPE	100 g
- LARDONS	200 g (fumés)
- NOIX DE MUSCADE	
- CHICON(S)	750 g
- BEURRE	
- SUCRE SEMOULE	½ c à soupe
- EAU	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Confectionnez la pâte comme indiqué à la recette DI-281.
- Etendez-la dans le plat CRISP et réservez au frais.
- Nettoyez les chicons et coupez-les en tronçons de 3 cm.
- Faites-les fondre dans un peu de beurre, salez, poivrez. Laissez cuire à couvert en ajoutant un peu d'eau
- Terminez la cuisson à découvert et saupoudrez de sucre semoule afin de les caraméliser.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les lardons.
- Dans un plat creux, placez les œufs, le lait, la crème, le fromage. Fouettez le tout. Salez et poivrez légèrement.
- Sortez la pâte et piquez-la avec une fourchette.
- Etendez les lardons sur la pâte puis les chicons caramélisés.
- Nappez le tout avec le mélange aux œufs. Saupoudrez d'un peu de muscade.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18 à 20 minutes.

