

QUICHE À L'ARTICHAUT ET AU GORGONZOLA

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- COEURS D'ARTICHAUTS	400g
- GORGONZOLA	150g
- GRUYÈRE RÂPÉ	120g
- CRÈME FRAÎCHE	2dl
- LAIT	1dl
- OEUFS	3
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Étalez la pâte feuilletée sur le plat à CRISP (avec le papier sulfurisé dessous). Piquez-la avec une fourchette.
- Saupoudrez la pâte de gruyère râpé et répartissez les artichauts par-dessus.
- Coupez le gorgonzola en dés. Répartissez-les entre les morceaux d'artichauts.
- Dans un plat, fouettez les œufs avec la crème, l'ail et le lait. Salez (un peu), poivrez et ajoutez la muscade. Ajoutez le reste de gruyère râpé.
- Versez ce mélange aux œufs sur la pâte et les artichauts.
- Faites cuire au micro-onde sur position CRISP pendant 16 minutes.
- Servez aussitôt.

