

QUICHE NORMANDE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- CAMEMBERT	250g
- LARDONS	200g fumés
- POMME(S) GOLDEN	2
- OIGNON(S)	1 gros
- CIDRE BRUT	10cl
- OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	20cl
- CIBOULETTE	2 c à soupe hachée
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	

Recette:

- Déballer la pâte et étalez-la dans le moule CRISP avec le papier sulfurisé.
- Faites rissoler les lardons dans une poêle chaude. Ajoutez l'oignon haché finement. Laissez cuire pendant quelques minutes puis versez le cidre et laissez réduire entièrement sur feu vif.
- Pelez et coupez en fines lamelles les 2 pommes. Couvrez le fond de la pâte avec ces lamelles de pomme puis versez par-dessus le mélange lardons – oignons – cidre.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Recouvrez les lardons avec ces œufs fouettés.
- Coupez le camembert en tranche et garnissez le dessus de la quiche.
- Saupoudrez de muscade.
- Enfournerez au four à micro-onde position CRISP pendant 15 minutes.

