

## *Quiche aux Carottes et aux Lardons*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PATE BRISEE	230 g (prête)
- OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	200 g
- LAIT	2 dl
- GRUYERE RAPE	100 g
- LARDONS	200 g (fumés)
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- CAROTTE(S)	6 -7
- BEURRE	
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- CURRY	1/2 c à café



### **Recette:**

- Sortez la pâte brisée du frigo et étendez-la dans le plat CRISP.
- Nettoyez les carottes et râpez-les pas trop finement.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les lardons. Réservez-les.
- Dans la même poêle, faites fondre un peu de beurre, puis ajoutez les carottes. Salez et poivrez. Ajoutez le curry et laissez cuire à couvert en ajoutant un peu de sucre semoule.
- Dans un plat creux, placez les œufs, le lait, la crème, le fromage. Fouettez le tout. Salez, poivrez et muscadez légèrement.
- Etalez les lardons sur la pâte ainsi que les carottes cuites.
- Nappez le tout avec le mélange aux œufs.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18 minutes.