

Quiche au Reblechon et au Jambon Cru

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	80g
- LAIT	150g
- NOIX DE MUSCADE	
- JAMBON CRU	4-5 tranches (Type Sérano)
- OIGNON(S)	1-2
- REBLOCHON	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez l'oignon en fines rondelles puis faites-les cuire dans du beurre chaud doucement.
- Pendant ce temps, fouettez les œufs avec la crème et le lait. Assaisonnez avec la noix de muscade, sel et poivre.
- Coupez le fromage en tranches ou en morceaux.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Coupez le jambon en lanières et répartissez-les dans le fond de pâte.
- Faites de même avec les oignons cuits.
- Versez ensuite le mélange aux œufs par dessus.
- Répartissez ensuite le Reblochon sur le tout. Poivrez généreusement.
- Enfournez au micro-onde, position CRISP, pendant 17 minutes.
- Après ce temps, laissez reposer 2 minutes puis découpez et servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec une salade verte vinaigrette.

