

QUICHE SANS PATE

Ingrédients :

- 100g de farine
- 3 œufs
- sel, poivre
- 100g de gruyère râpé
- ½ L de lait
- 250g de lard fumé

Préparation :

1. Faire revenir le lard fumé
2. Beurrer un moule
3. Mélanger la pâte
4. Mettre le lard dans le moule beurré et verser la pâte dessus
5. Mettre au four 45 min au thermostat 7