

Quiche Lorraine sans pâte

Ingrédients ::

- 4 œufs
 - 70g de farine
 - 400ml de lait
 - 60g de gruyère râpé
 - 100g d'allumettes de jambon
 - Muscade
- Sel, poivre



Recette :

1. Préchauffer le four à 180° C. Battre les œufs en omelette, saler, poivrer.
2. Verser la farine dans un saladier, creuser un puit et ajouter les œufs en mélangeant et incorporant petit à petit la farine et le lait.
3. Incorporer le fromage râpé et les allumettes de jambon. Mélanger.
4. Verser la préparation dans un moule en silicone. Enfourner pour 25 à 30 minutes de cuisson.
5. C'est prêt !