



# QUICHE SANS PÂTE

TEMPS DE PREPARATION: 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

## INGREDIENTS

1 boîte de lardon  
3 oeufs  
10 cl de crème  
d'avoine  
40 cl de lait de  
chèvre ou végétal  
gruyère de chèvre  
sel, poivre  
2 càs de farine

## PREPARATION

1. Mélanger les oeufs, la farine, la crème.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Ajouter les oeufs et bien mélanger.
4. Saler et poivrer selon vos goûts.
5. Ajouter les lardons crus.
6. Verser la préparation dans un plat à tarte beurré.
7. Parsemer de gruyère de chèvre.
8. Enfourner 30 minutes.

## NOTES

A déguster chaud ou froid. Possible de congeler sous vide.