



QUICHE AUX BLETTES

INGRÉDIENTS

- pâte brisée
- 100gr de lardons
- 3 œufs
- botte de blettes
- 20cl de crème fraîche
- 50g de gruyère râpé

PRÉPARATION

Laver les blettes, les couper et les cuire à l'autocuiseur 20 minutes.

Bien égoutter les blettes.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte dans un plat à tarte, mélanger la crème fraîche avec les œufs et les lardons. Disposer les blettes sur la pâte verser le mélange œufs/crème fraîche/lardons dessus.

Parsemer de gruyère râpé.

Enfourner 40 minutes environ selon votre four.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H15MN