



# QUICHE SANS PÂTE AUX BROCOLIS

## INGRÉDIENTS

- 5.5 dl de lait ou crème fraîche
- farine 133.5gr
- sel /poivre
- oeuf 2.5
- gruyère râpé 133.5 g
- lardons

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Battre ensemble les oeufs et la crème, le sel et le poivre. Ajouter la farine. Dans un moule, disposer quelques bouquets de brocolis préalablement cuits, quelques lardons cuits.

Ajouter le gruyère et le mélange à base d'oeufs + farine.

Cuire le tout 20 mn environ à 180°C.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**

**TEMPS DE CUISSON : 20MN**

**TEMPS TOTAL : 35MN**