

QUICHE LORRAINE SANS PÂTE (4 personnes)

- 100 g de farine
- 100 g de jambon coupé en dés
- 200 g de lardons
- 4 œufs
- 25 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Faire revenir les lardons à la poêle.

Mélanger les œufs dans la farine. Ajouter le lait et la crème fraîche et mélanger.

Ajouter les dés de jambon et les lardons.

Bien mélanger et verser le tout dans un plat type moule à manqué beurré (diamètre 30 cm environ) et cuire à four chaud thermostat 7 (200°C) pendant 35 minutes.

