

# QUICHE



## INGREDIENTS

- ⇒ 1 pâte feuilletée
- ⇒ 200g de lardons
- ⇒ 1 boîte de champignon
- ⇒ 2 œufs
- ⇒ 30cl de crème fraîche
- ⇒ 100g de fromage râpé
- ⇒ 1 oignon et une gousse d'ail

Temps  
30 minutes

Personnes  
2

Réalisation  
Facile

### Étape 1

Faire revenir dans une poêle les lardons. Ajouter les champignons et l'oignon. Pendant la cuisson étaler la pâte sur un plat et préchauffez le four à 180°

### Étape 2

Piquer le fond de la pâte et étaler le fromage. Battre les œufs dans un saladier puis ajouter la crème et le poivre. Verser le contenu dans la poêle.

### Étape 3

Mettre au four pendant 20 minutes, et laisser reposer avant de servir