

Quiche Sans Pâte : Tomates, Lardons, Chèvre Frais

Pour 6/8 personnes :

- **25 cl de crème fraîche liquide**
- **200 g de lardons**
- **150 g de chèvre frais (1 pyramide)**
- **60 g de gruyère râpé**
- **3 œufs**
- **des tomates cerise (ou tomates normales)**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, battre les œufs en omelette.
3. Ajouter le chèvre frais et la crème fraîche puis mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
4. Assaisonner de poivre et de sel.
5. Dans un moule à tarte beurré ou recouvert d'une feuille de papier cuisson, verser la préparation.
6. Disperser les lardons un peu partout ainsi que le gruyère.
7. Disposer les tomates cerise (ou les tranches de tomates).
8. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Et voilà une quiche délicieuse et légère pour le dîner, à agrémenter d'une salade de saison ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

