

Quiche sans pâte aux lardons au thermomix

Informations

| | | | |
|---------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Préparation : 4 min | Cuisson : 40 min | Durée : 44 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 9 | Etapas : 5 | Commentaires : 2 | Astuces : 15 |

Ingrédients

250G de lardons fumés
250G de lait
200G de crème épaisse
150G de gruyère
50G de farine
20G d'huile
4 oeufs
Muscade
Sel et poivre

Etapas

Â»

Mettre l'huile et les lardons dans le bol du thermomix et cuire 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Préchauffer le four sur 200°C.

Â»

A la sonnerie, ajouter le lait, les oeufs, la crème épaisse, la farine, le gruyère le sel, le poivre et la muscade.

Â»

Mixer 30 secondes sur la vitesse 4 en fonction sens inverse.

Â»

Verser cette préparation dans un moules à tarte et cuire 40 minutes.