

# Quiche sans pâte aux lardons au thermomix

## Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 40 min	Durée : 44 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapes : 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

## Etapes

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.