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.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com