Tartes, tourtes, quiches

Quiche lorraine sans pâte

45 min	10 min	35 min	0	271
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la quiche lorraine

200 g **Bacon**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
40 cl **Lait demi-écrémé**
40 g **Emmental**
40 g **Maïzena**
20 g **Farine**
0.25 c. à café **Sel**
3 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation et cuisson de la quiche

1. Préchauffer le four à 180°C (Th6).
2. Émincer le bacon en dés de la taille de lardons à l'aide d'un couteau d'office.
3. Placer les œufs, le lait, la farine, la maïzena, le sel et le poivre dans le bol d'un blender.
4. Mixer jusqu'à obtention d'un appareil lisse et mousseux.
5. Répartir les lardons de bacon dans un moule à tarte anti-adhésif.
6. Parsemer d'emmental râpé.
7. Verser délicatement l'appareil dans le plat à l'aide d'une maryse.
8. Le faire cuire au four dans la partie basse pendant 35 minutes.
9. La quiche sans pâte doit être dorée, le centre doit être encore légèrement tremblotant.

Étape 2

Dressage

1. Sortir la quiche du four, servir sans attendre.