



Les plats principaux

Autre

Quiche copieuse au lard et aux oeufs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de fromage aux fines herbes
2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
100 grammes de fromage (jeune, râpé)
2 cuillères à soupe de pignons de pin
10 tranches de lard petit déjeuner
1 poivron rouge (en lamelles)
1 petit ravier de cresson
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Déroulez les 2 morceaux de pâte feuilletée avec le papier sulfurisé et déposez la pâte sur deux plaques de cuisson. Percez des trous avec une fourchette et repliez les bords de 1 cm vers l'intérieur.

Tartinez les fonds avec du fromage aux fines herbes. Répartissez dessus les tranches de lard petit déjeuner. Placer les lamelles de poivron dans des carrés ouverts (2 carrés par fond). Cassez-y prudemment les œufs. Salez et poivrez puis saupoudrez de fromage et de pignons de pin. Enfourez 20 minutes.

Décorez la quiche avec le cresson. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

