

Quiche au fromage blanc



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

La quiche est une spécialité très prisée ! Nous aimons beaucoup cette période où cette délicieuse tarte va reprendre ses lettres de noblesse sur nos tables !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de lardons fumés
- 3 oeufs
- 300 g de fromage blanc
- 150 g de fromage râpé
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites revenir les lardons sur feu doux et à sec dans une poêle. Râpez le fromage.
- 2 Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le fromage râpé et les oeufs. Incorporez-y les lardons. Salez et poivrez.
- 3 Foncez un moule avec la pâte feuilletée. Piquez-en le fond avec une fourchette.
- 4 Répartissez la préparation au fromage blanc. Mettez votre quiche dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 35 minutes.
- 5 Démoulez la quiche sitôt sortie du four et dégustez-la accompagnée d'une salade verte. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

