

Quiche express



Ingrédients nécessaires

gruyère râpé : 125g
lait : 2 verre(s)
sel : 3 pincée(s)
poivre : 3 pincée(s)
lardons : 100g
farine : 100g
beurre : 10g
œuf : 3

Préambule

Voici une alternative rapide à la quiche lorraine, puisque celle-ci n'a pas de pâte !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Préchauffe le four à 200°C. Commence par casser les œufs dans un grand saladier, et mélange-les à la farine.



Etape 2

Ajoute le lait et mélange le tout à l'aide d'un batteur électrique.



Etape 3

Ajoute ensuite le gruyère.



Etape 4

Verse les lardons dans ta préparation.



Etape 5

Sale et poivre.



Etape 6

Utilise le beurre pour en enduire le fond du plat.



Etape 7

Verse ta préparation dans le plat et demande à un adulte d'enfourner la quiche à 200°C pendant 30 minutes environ.



Etape 8

Une fois qu'elle sort du four, c'est prêt. Bon appétit !

