

QUICHE AU FROMAGE

Pour 6 personnes

Préparation 10 mn.

Cuisson 30 mn.

1 pâte brisée

250 g de crème fraîche
épaisse

200 g de comté râpé

100 g de gruyère râpé

3 oeufs

1 noix de beurre pour le
moule

Poivre

Préchauffer le four à 180° (Th. 6).
Piquer la pâte avec une fourchette. En garnir
un moule à tarte beurré.

Étaler le comté dans le fond du
moule.

Fouetter à la fourchette la crème
fraîche et les oeufs. Parsemer de gruyère et
poivrer.

Verser la crème dans le fond de tarte
et enfourner. Faire cuire 30 mn.

Servir dès la sortie du four accompagnée
d'une tranche de jambon cru.