

Quiche jambon, PDT – de Fred

Une quiche très moelleuse



La préparation, avant le four



40 min à TH 6, le service

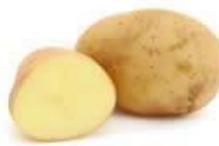
Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min – TH 6



1 pâte brisée



3 jambons blancs



1 PDT cuite



4 œufs



Crème à 35%



1 càs H. d'olive



Q .q herbes



1 càs Raz El Hanout

Préparation

1. Faire bouillir une grosse PDT pendant 20 min. Egoutter, réserver.
2. Etaler la pâte dans un moule, la piquer, la sécher 10 min au four. La laisser refroidir un peu.
3. Poser les tranches de jambon sur la pâte.
4. Battre les œufs, la crème, l'huile d'olive, quelques herbes et le piment Raz El Hanout.
5. Eplucher la PDT et la couper en dés moyens, d'environ 1 cm ;
6. Déposer les dés sur le jambon et garnir avec la préparation œufs, crème etc.
7. Allumer le four TH 6 – 180°C, convection naturelle.
8. Enfourner à four chaud pendant 40 min. Servir pas trop chaud.

Accompagnement : Une salade verte.

*** 23 janvier 2022 ***

Quiche_jambon_PDT.doc