

# QUICHE AUX LARDONS

Soumis par Marsouil  
23-02-2008

(pour 6 personnes)

200 g de lardons coupés en dés

3 oeufs + 2 jaunes

150 Grs de crème épaisse

20 cl de lait

Sel, poivre.

1 rouleau de pâtes brisée

Préchauffer le four th 6

Etaler la pâte dans le moule. Piquer le fond avec une fourchette - gliser le moule au four et laisser cuir 20 mm

Retirez la tarte.

Battre en omelette, les oeufs entiers et les jaunes, la crème et le lait, et mettre le lard, salez et poivrez

Verser le mélange dans le fond de tarte précuit et glissez le tout dans le four pendant 40 mm.

Servez tiède avec une salade. - Bon appétit !