

Quiche lardons tomates



Ingrédients (6 personnes):

Une pâte brisée :

Pour la quiche :

150ml de lait

150ml de crème fraîche (liquide de préférence)

4 jaunes d'oeufs

sel, poivre

1 ou 2 poignées de gruyère selon le goût (+ un peu pour le dessus de la quiche)

Garniture de votre choix (fromages, chorizo, jambon, légumes...): pour moi ce sera lardons et tomates donc :

200g de lardons

1 tomate

1 cuil à soupe de moutarde

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger le lait, la crème, les jaunes, d'oeufs, le sel et le poivre ainsi que les deux poignées de gruyère.

Laver et couper la tomate en cubes, et les ajouter à la préparation.

Etaler la pâte brisée au rouleau et en garnir un moule à tarte ou des petits moules. Piquer le fond du moule à la fourchette et y étaler la cuil de moutarde (pour ceux qui aiment : ça donne un goût). Parsemer des lardons (grillés ou non) et recouvrir de la préparation lait-crème-jaunes.

Jeter le gruyère en pluie sur la tarte, vous pouvez aussi selon le goût, ajouter des épices, des herbes de provences...

Enfourner à 180°C, pendant 30 min (+ ou - selon les fours)