



QUICHE AU ROQUEFORT

Cette recette a été postée sur le site
des **Recettes Approuvées**
www.recettesapprouvees.com

par **Adeline A.**

Type de plat : Entrées chaudes
Nombre de personnes : 6 personnes
Niveau de difficulté : Facile
Temps de préparation : De 15 à 30 minutes
Temps de cuisson : De 15 à 30 minutes
Niveau de prix : Peu coûteuse
Type de cuisine : Cuisine de tous les jours
Type d'ingrédient : Œufs
Type de cuisson : Cuisson au four
Thème : Recettes faciles
Tendances gourmandes : Tartes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 4 oeufs
- 25 cl de lait
- 1 yaourt nature
- 80 g de farine
- 1 càs de moutarde
- 1 càs de moutarde à l'ancienne
- 1 pincée de noix de muscade
- 80 g de Roquefort
- 100 g de lardons (nature ou fumé)
- Gruyère râpé
- Sel et poivre

RECETTE

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans une terrine, mélangez la farine avec les oeufs, le lait et le yaourt jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporez les deux sortes de moutarde, salez et poivrez.
3. Etalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Répartissez dessus des morceaux de Roquefort ainsi que les lardons. Recouvrez avec l'appareil précédent.
4. Saupoudrez la quiche de gruyère râpé pour qu'elle gratine et enfournez 25 à 30 minutes.
5. Quand la quiche est dorée, sortez-la du four et laissez tiédir.

LE MOT DU CONTRIBUTEUR

A déguster froid ou chaud.