



Quiche aux oignons lardons

Ingrédients:

1 pâte brisé pur beurre

5 oignons

Lardons

5 œufs

20 cl de crème fraîche

Gruyère

Poivre

Huile d'olive pour la cuisson

Four 210° pendant 30 minutes



Émincer et faire revenir les oignons dans l'huile d'olive



Ajouter les lardons



Préparer et battre dans un bol 5 œufs et crème fraîche, poivre



Déposer sur la pâte brisée que l'on pique à la fourchette oignons et lardons



Rajouter la crème fraîche



Le gruyère et enfourner 30 mn à 210°