

Quiche aux oignons lardons

— savoureuse & facile —

Ingrédients

- 1 pâte brisée pur beurre
- 5 oignons
- Lardons
- 5 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- Gruyère râpé
- Poivre
- Huile d'olive pour la cuisson

Four 210°C • 30 minutes



Préparation

1. Émincer et faire revenir les oignons dans l'huile d'olive
2. Ajouter les lardons
3. Préparer et battre dans un bol 5 œufs, crème fraîche, poivre
4. Déposer sur la pâte brisée oignons et lardons
5. Rajouter la crème fraîche
6. Le gruyère et enfourner 30 mn à 210°C

— Cuisson four : 210°C • 30 minutes —