

te au jambon



4/5 22 votes

min



30 min



3,07



Facile

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Commencez par préchauffer le four th.7 (210°C).

ÉTAPE 2

Dans une poêle, faites revenir le lard ou le jambon dans le beurre puis déposez dans le moule à manqué beurré.

ÉTAPE 3

Dans un pichet hermétique, versez dans l'ordre tous les ingrédients de la préparation puis fermez le pichet. Agitez ensuite une dizaine de fois et versez le mélange sur les lardons.

ÉTAPE 4

Il est maintenant temps d'enfourner votre quiche sans pâte au jambon pendant 30 min.

ÉTAPE 5

Votre quiche sans pâte au jambon est maintenant prête à être dégustée.