

QUICHE CHAMPENOISE

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- jambon champenois (1 tranche pour 4 personnes)
- 1 pâte brisée
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 3 œufs
- ½ litre de lait
- 125 ml de crème fraîche
- 40 g d'emmental
- sel, poivre, muscade

Préparation :

Préchauffez votre four Th.7 (210°).Déroulez la pâte dans le moule, piqué la avec une fourchette, masquer le fond de la pâte avec la moutarde avant de déposer le jambon coupé en morceaux. A l'aide d'un fouet, mélangez les œufs, le lait, la crème, sel poivre et muscade, puis versez sur le jambon. Répartissez le gruyère. Mettre au four pendant environ 30 min.