

QUICHE SANS PÂTE **aux** TENDRES DE JAMBON FUMÉ-GRILL



Personnes
4 Personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes

Les Ingrédients

- 1 paquet de TENDRES de Jambon Fumé-Grill PETITGAS
- 125g de farine
- 100g de gruyère
- 3 œufs
- ½ litre de lait
- Sel
- Poivre

La Préparation

- I. Faites préchauffer votre four à 210°
- II. Battez les œufs dans un récipient. Ajoutez la farine, le lait, les TENDRES de Jambon Fumé-Grill PETIGAS (les couper en 2 si nécessaire) et le gruyère. Mélangez le tout.
- III. Beurrez un moule à manqué et remplissez-le de la préparation.
- IV. Terminez en saupoudrant de gruyère râpé.
- V. Faites cuire à four chaud, 210°, pendant 30min.



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

Bon appétit !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

