

Quiche au poulet et au fromage blanc

Plat **Facile****Pour :** 6 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 30 mn

Vous avez un restant de poulet dont vous ne savez que faire ? J'ai la solution ! Simple, efficace et parfaite pour votre repas de ce soir, aujourd'hui, je cuisine la quiche au poulet et au fromage blanc.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 200 g de chair de poulet cuit
- 250 g de fromage blanc
- 1 poivron
- 2 oeufs frais
- 2 oeufs cuits durs
- 2 cs de crème fraîche
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez, éépépinez et coupez le poivron en fines lanières. Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée. Piquez-en le fond avec une fourchette.
- 2 Émincez finement le reste de poulet cuit. Disposez-le sur le fond de tarte. Battez le fromage blanc, la crème fraîche et les deux oeufs. Salez, poivez cette préparation.
- 3 Versez cette préparation sur le poulet. Faites cuire dans un four à 220°C (th.7-8) pendant 30 minutes.
- 4 Juste avant de servir, décorez votre quiche de rondelles d'oeufs durs et de lanières de poivrons. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

