

Quiche aux carottes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 4 carottes
- lardons
- fromage râpé
- 3 oeufs
- 1 petite brique de lait régilait non sucré
- huile
- muscade
- coriandre
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Râpez les carottes et l'oignon pas trop fins.
- 2 Faites-les revenir dans un peu d'huile et ajoutez les lardons. Laissez cuire sans dorer pendant 10 minutes
- 3 Préchauffez le four à thermostat à 200°C (th.6-7).
- 4 Dans un bol, battez les oeufs avec le lait régilait. Salez, poivrez puis ajoutez une pincée de muscade et de coriandre.
- 5 Étalez la pâte, déposez-y les carottes aux lardons et versez le mélange oeufs-lait. Parsemez de fromage.
- 6 Enfournez pour 20 à 25 minutes de cuisson.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

