

Quiche jurassienne



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

L'union de deux régions pour une spécialité douce et savoureuse!

Ingrédients

- 1 de pâte brisée
- 150 g de blanc de poulet
- 200 g de fromage à raclette
- 4 oeufs
- 25 cl de lait
- 1 brique de crème fraîche
- sel
- poivre
- muscade

Préparation

- 1 Foncez un moule à tarte de votre pâte brisée. Piquez-en le fond. Déposez le blanc de poulet et le fromage coupés en lamelles sur le fond de la tarte.
- 2 Dans un saladier mélangez les oeufs, le lait, la crème, le sel, le poivre et la muscade. Versez votre appareil sur la tarte.
- 3 Faites cuire dans un four à 220° pendant 30 minutes environ. Servez aussitôt accompagné d'une salade verte. 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

