

## Quiche savoyarde



Plat **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Vous pouvez aussi rajouter un oignon pour apporter une saveur en plus ! C'est vraiment très bon avec aussi !  
Voici un bon petit repas réconfortant, simple et très bon, parfait pour les soirées d'hiver !*

Recette proposée par : Florianna

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 500 gr de pommes de terre
- 200 gr de lardons fumés
- 1 reblochon
- 1 oignon (facultatif)
- 15 cl de crème fraîche
- 2 oeufs
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Eplucher des pommes de terre spéciales "vapeur", les couper en rondelles et les faire cuire 15 min dans une casserole d'eau salée.
- 2 Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une poêle et couper en lamelles le reblochon.
- 3 Battre également les oeufs avec la crème fraîche et assaisonner avec le sel et le poivre.
- 4 Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte, couper le surplus et piquer le fond.
- 5 Une fois les pommes de terre cuites, ajouter les lardons et mélanger délicatement.
- 6 Les disposer ensuite sur le fond de tarte puis y verser la préparation œufs/crème fraîche.
- 7 Répartir les lamelles de reblochon sur la surface.
- 8 Enfourner pendant 30 min th°7.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

