







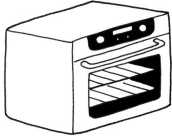
QUICHE AU FROMAGE






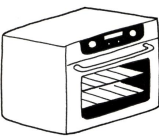
Ingrédients :

					
1 pâte brisée	3 oeufs	20 cl de crème fraîche	100 g de gruyère râpé	100 g de comté râpé	Sel et poivre

Ustensiles :

						
1 moule à tarte	1 saladier	1 fouet	1 fourchette	1 cuillère à soupe	1 balance	1 four

Préparation :

1		Étale la pâte dans un moule et pique le fond à la fourchette.
2		Mélange les oeufs et la crème fraîche.
3		Ajoute les deux fromages râpés au mélange. Garde un peu de gruyère râpé pour saupoudrer sur la quiche.
4		Verse le mélange sur la pâte et saupoudre de gruyère.
5		Fais cuire 40 minutes à 180°C.