



Quiche aux champignons

[OEUFS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Ingrédients de base pour deux quiches

- 6 oeufs
- 473 ml de crème 5 % à 15 % pour cuisson
- 2 abaisses

Ingrédients pour une quiche au jambon

- 2-3 asperges
- 100 grammes de jambon coupé en dés
- 50 grammes de fromage cheddar râpé

Ingrédients pour une quiche aux champignons

- 4-5 champignons blancs (de Paris) coupés et cuits dans la poêle
- 50 grammes de fromage cheddar râpé

Préparation

1. Préchauffer votre four à 350 F.
2. Faites cuire vos fonds de tartes selon les indications sur l'emballage ou de votre recette.
3. Pendant ce temps, battre les oeufs et la crème dans un bol et réserver.
4. Couper et cuire vos ingrédients.
5. Diviser la préparation en deux dans deux bols différents et mélanger les ingrédients de chaque

sorte de quiche dans les bols appropriés.

6. Lorsque les fonds de tartes sont cuits, remplir avec la préparation aux oeufs.
7. Cuire pendant 30 à 40 minutes.
8. Servir avec une bonne salade!