



Quiche au poulet et canneberges

[OEUFs](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Une croûte à tarte (j'achète toujours celle de Pillsbury)
- 3 oeufs
- 1 échalote coupée en rondelles
- 1 tasse de poulet
- 1/3 tasse de lait
- 1/3 tasse de canneberges séchées (ou fraîches, mais moi j'ai utilisé les séchées)
- 1/2 tasse de fromage cheddar fort
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 375F.
2. Battre les oeufs. Ajouter le lait et l'échalote. Bien brasser à nouveau.
3. Verser dans la croûte à tarte. Ajouter le poulet, les canneberges et le fromage.
4. Saler et poivrer.
5. Enfourner pendant une trentaine de minutes.