



Quiche au jambon et chèvre à la pâte phyllo (crinkle cake)

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



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :
10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet (454 grammes) de pâte phyllo, décongelée
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 1 ½ tasse de jambon cuit de votre choix
- 1 tasse de parmesan
- ¼ tasse de fromage de chèvre
- 2/3 tasse de crème
- 6 oeufs
- Poivre au goût
- Persil frais, ciselé

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Prendre un peu de beurre fondu et badigeonner un grand plat de cuisson de 13 x 9 pouces (format lasagne).
3. Déposer chacune des feuilles de pâte phyllo en les pliant une après l'autre en accordéon, dans le sens de la longueur, sur une largeur approximative d'un pouce. Si la pâte se casse, ce n'est pas grave. Le but est de les déposer une à la suite de l'autre jusqu'à ce que le plat soit rempli et que toutes les feuilles de la boîte soient utilisées.
4. Verser le beurre fondu de façon uniforme sur la pâte.

5. Ajouter des morceaux de jambon entre les feuilles de pâte, un peu partout.
6. Cuire à découvert pendant 10 minutes.
7. Pendant ce temps, fouetter la crème et les œufs dans un bol. Poivrer au goût.
8. Retirer le plat du four et ajouter le fromage entre les feuilles de pâte.
9. Verser la préparation aux oeufs sur le tout.
10. Enfourner pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.
11. Laisser refroidir légèrement avant de servir.
12. Parsemer de persil au goût.