



Quiche cuite dans un pot Mason

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



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 oeufs
- 1/4 tasse de lait
- 1/4 tasse de parmesan
- 1/3 tasse de chapelure italienne
- 1 c. table de beurre fondu
- 3-4 asperges coupées en tronçon
- 2-3 onces de pancetta
- 1/4 tasse de mozzarella
- Sel et poivre

Préparation

1. Mélanger les œufs, le lait et le parmesan et bien fouetter.
2. Dans un petit pot Masson, déposer un fond de chapelure préalablement mélangée avec le beurre fondu.
3. Presser bien pour former une petite croûte.
4. Remplir au 3/4 le pot du mélange d'œufs et garnir avec les asperges et la pancetta.
5. Déposer un peu de mozzarella, poivrer et saler.
6. Enfourner pendant 15-20 minutes à 375 °F. La quiche sera prête lorsqu'un couteau en ressortira propre.

