

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Quiche au poulet et canneberges

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

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/11/quiche-poulet-et-canneberges-une-super.html>