

**Temps de cuisson :** 15-20 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion:**



## Quiche dans un pot mason

### 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

### Marche à suivre :

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

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/03/quiche-cuit-dans-un-pot-mason.html>