

# Quiche au jambon sans pâte au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 40 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapas : 6	Astuces : 15	

## Ingrédients

400g de lait  
100G de gruyère  
75G de farine  
5 tranches de jambon  
3 oeufs  
Sel  
Poivre

## Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 210°C.

Â»

Mettre les oeufs, le lait, la farine, le gruyère, le sel, le poivre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Graisser le moule.

Â»

Couper le jambon en morceaux et le poser dans le moule.

Â»

Verser la préparation sur le jambon.

Â»

Enfourner 40 minutes sur 210°C.