

Quiche au jambon sans pâte au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 40 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Commentaires : 4	Astuces : 15

Ingrédients

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

Etapes

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.