



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

# Quiche au jambon

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une entrée simple et passe partout.

## Ingrédients :

- 350 g de pâte à foncer
- 3 œufs entiers
- 300 ml de lait demi-écrémé
- 50 ml de crème liquide
- 200 g de dés de jambon
- 50 g de gruyère râpé

**Recette pour: 8 personnes**



## Réalisation :

De préférence, préparer la pâte à foncer la veille.

Faire chauffer le four à 200°C. Foncer la pâte dans un cercle à tarte de 20 cm de Ø. Mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Pendant ce temps, préparer l'appareil à quiche. Battre légèrement les œufs, ajouter sel et poivre du moulin. Verser le lait et la crème puis mélanger. Mettre dans le fond de la tarte les dés de jambon et le gruyère râpé. Verser cette préparation dans le fond de tarte. Glisser le moule dans le four chaud et laisser cuire 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien gonflée et dorée sur le dessus. Démouler dans un plat et servir aussitôt.

