

# QUICHE SANS PÂTE **au** JAMBON DOUBRAISÉ

**FRANCE D'OLONA**



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
15 minutes



**Cuisson**  
30 minutes

## Les Ingrédients

- 1 paquet de jambon DOUBRAISÉ  
5 tranches
- 125g de farine
- 100g de gruyère
- 3 œufs
- ½ litre de lait
- Sel
- Poivre

## La Préparation

- I. Faites préchauffer votre four à 210°
- II. Couper en dés les tranches de jambon DOUBRAISÉ
- III. Battez les œufs dans un récipient. Ajoutez la farine, le lait, les dés de jambon DOUBRAISÉ et le gruyère. Mélangez le tout.
- IV. Beurrez un moule à manqué et remplissez-le de la préparation.
- V. Terminez en saupoudrant de gruyère râpé.
- VI. Faites cuire à four chaud, 210°, pendant 30min.

# Bon appétit !

**FRANCE D'OLONA**

Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLNES • 85220 APREMONT  
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

