

Quiche savoyarde



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes de terre
- 240 g reblochon
- 1 tomate
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 6 tranches de bacon



Préparation

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).

Râpez les pommes de terre et étalez-les sur le fond de pâte.

Disposez par-dessus les tranches de fromage, de tomate puis de lard.

Battez les œufs avec la crème et recouvrez-en la quiche.

Finalement enfournez pendant 30 min.



Astuces de chef

• Si vous ne disposez pas de reblochon, la même quantité de gruyère ou d'emmental pourra le remplacer sans problème. •