

Quiche sans pâte à l'oseille

Préparation 10 min

Cuisson th 7 (225°C) : 40 min

Pour 6 personnes (en entrée) :

- $\frac{1}{2}$ litre de lait
- 3 œufs
- 125 g de farine
- 100 g de fromage râpé
- Sel et poivre à votre goût
- 250 g d'oseille coupée en morceaux

- 1) Verser les ingrédients dans l'ordre mentionné dans un saladier et mélanger à l'aide d'un fouet (vous pouvez éventuellement tout mettre dans un plat hermétique et agiter vivement une fois le couvercle fermé).
- 2) Verser dans un plat à tarte préalablement beurré (diamètre 24 cm idéalement).
- 3) Faire cuire 40 min à four chaud thermostat 7.

Vous pouvez servir cette recette comme plat de résistance, comptez 4 parts et accompagnez d'une salade...