Quiche au jambon... sans légumes!

“ Rien d’inventif… mais une recette de dépannage! Lorsque j’ai des amis et leurs enfants qui viennent manger à la maison le midi et que je ne connais pas leurs habitudes alimentaires, j’opte souvent pour cette recette ! Par contre, j’en prépare toujours quelques unes avec des légumes pour les volontaires. ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 personnes) **:**

- 200 à 250 g de pâte brisée
- 3 tranches de jambon sans couenne
- 100 g de fromage râpé (emmenthal)
- 125 ml de crème fraîche épaisse
- 125 ml de lait entier
- 4 œufs + 1 jaune d’œuf
- Noix de muscade
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Détaillez 6 grands ronds à l’aide d’un emporte-pièce *(ici un rond cannelé de 13 cm de diamètre)* Foncez-les dans empreintes d’un moule à 6 grandes tartelettes *(ici le moule Flexipan 6 empreintes grands ronds de Guy Demarle)*. Réservez au frais, le temps de préparer le reste des ingrédients *(idéalement la veille)*.

Répartissez les tranches de jambon coupées en languettes et le fromage râpé sur le fond de la pâte à tarte. Battez vigoureusement les œufs et le jaune supplémentaire. Une fois bien mousseux, incorporez le lait et la crème tout en battant énergiquement. Assaisonnez. Râpez de la noix de muscade. Mélangez. Versez ce mélange dans la tarte. *J’ai ajouté, sur la tarte, des fleurettes de pâtes confectionnées avec les chutes de pâtes.*

Enfournez les tartelettes dans le bas du four préchauffé à 220°C. Faites cuire 10 minutes. Réduisez la température à 200°C, faites cuire encore 10 minutes, réduisez à 180°C et faites cuire 20 minutes. Laissez tiédir avant de servir.

Et Que Dire De Plus ?

→ Ajoutez des fleurettes de brocoli et de la marjolaine à la garniture : Quiches au jambon, brocoli et marjolaine.

→ Toutes les recettes de tartes et quiches publiées sur ce blog : Pâte brisée, recette traditionnelle au beurre et à l’oeuf - Alternatives et recettes.

© Les Papilles Estomaquées... 2013
http://papillesestomaquees.fr/quiche-au-jambon/