

# QUICHE AU CHAOURCE



6 PERSONNES

 Préparation : 15 min

 Cuisson : 25 min

- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 g de lardons
- 1 petit oignon
- 1 Chaource de 250 g
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'origan
- Huile d'olive
- Sel, poivre



## CONSEILS & ASTUCES

N'hésitez pas à enrichir cette quiche des restes présents dans votre réfrigérateur (légumes par exemple) ou en remplaçant les lardons par du jambon

Entrée/Plat

**1.** Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec les lardons et un filet d'huile d'olive puis réservez.

**2.** Déroulez votre pâte brisée dans un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.

**3.** Enlevez la croûte du Chaource et taillez-le en tranches.

**4.** Déposez votre mélange oignon/lardons dans le fonds de tarte puis les tranches de Chaource.

**5.** Dans un saladier battez les œufs avec la crème et le lait puis ajoutez l'origan et assaisonnez.

**6.** Versez votre préparation sur le fond de tarte puis enfournez à 180°C pendant environ 25min. Servez encore chaud avec une petite salade verte.