

## QUICHE SANS PÂTE

Pour 6 personnes

1. Dans un saladier, mettre tous les ingrédients dans l'ordre
  - ½ litre de lait
  - 3 œufs
  - 125g de farine
  - 100g de gruyère
  - Sel et poivre
  - 200g de jambon coupé en dé
2. Remuer au fouet
3. Verser dans un plat à tarte beurré
4. Cuire 40 min au four à 225°

*Bon Appétit !!!*