



1. Foncez votre moule avec la pâte brisée en conservant le papier sulfurisé. Réservez au frais.
2. Préchauffez votre four à 180°C.
3. Enlevez la croûte du beaufort et coupez-le en petits dés (si vous avez un robot, vous pouvez également le râper).
4. Dans un saladier, mélangez avec une fourchette les œufs avec le lait, la crème, le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez les dés de beaufort et mélangez à nouveau (ce n'est pas très facile car il y a beaucoup de beaufort).
5. Sortez le moule du réfrigérateur, versez **l'appareil** à l'intérieur.
6. Enfournez pour +/- 35 mn (selon votre four), jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Démoulez sur un plat de service et servez la tarte chaude ou tiède accompagnée d'une salade verte.



Pour éviter que les bords de votre quiche ne tombent, mettez votre pâte (après l'avoir foncée) au minimum 30 minutes au réfrigérateur. Plus les bords seront hauts, plus la pâte devra rester au frais longtemps.
Si vous avez le temps, faites votre pâte brisée vous-même (vous pouvez la faire tranquillement la veille), ce sera meilleur !
Consultez la recette sur le blog.

Super facile
15 mn de préparation
35 mn de cuisson
Assez cher
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule ou d'un cercle de +/- 20 cm de diamètre

- +/- 500 g de beaufort
- 1 pâte brisée
- 5 œufs
- 10 cl de lait
- 1 c. à soupe bombée de crème fraîche épaisse
- 2 pincées de noix de muscade
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez mettre un peu moins de beaufort, 400 g c'est déjà bien :-)
Si vous aimez (mais chez nous on préfère la version avec uniquement du beaufort !), vous pouvez ajouter des pommes de terre : divisez la quantité de beaufort par deux, ajoutez 300 g de pommes de terre épluchées, rincées et coupées en fines lamelles. Faites-les cuire 10 mn dans une casserole d'eau bouillante salée, égouttez et essorez bien les lamelles dans un torchon pour enlever les restes d'humidité (c'est normal si cela se transforme un peu en bouillie ;-)). Puis incorporez les pommes de terre à l'appareil (le reste de la recette est identique) et mélangez.
Pour d'autres versions assez proches, regardez les recettes de quiches en bas de page.

