

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Quiche Lorraine au Boursin



Ingrédients :

1 pot de Boursin Cuisine Ail et Fines Herbes
300g de lardons
1 pâte brisée maison
3 oeufs

Réalisation :

1/ Etaler la pâte dans un moule à tarte.
Y parsemer les lardons.
2/ Battre les oeufs avec le boursin et verser sur le fond de tarte.
Enfourner au four préchauffé à 200°C pendant 20 à 30 min.

Déguster chaud ou tiède !