

Quiche au jambon et boursin



- **1 pâte brisée ou feuilletée**
- **4 tranches de jambon (3 suffiront)**
- **4 oeufs**
- **20 cl de lait**
- **1 pot de boursin cuisine ail & fines herbes**
- **Sel**
- **Poivre**

Préchauffez le four à 180° C.

Placez la pâte dans un moule à tarte beurré.

Disposez les tranches de jambon coupées en deux en rosace. Vous pouvez mettre seulement 3 tranches de jambon.

Mélangez les oeufs, le lait et le boursin cuisine jusqu'à obtenir un mélange homogène. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Enfournez pour 40 minutes, à 160°C (chez moi).