

Quiche au Magret de Canard et au Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	230g
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	90g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- ECHALOTE(S)	1
- OEUF(S)	3
- LAIT	110 ml
- CRÈME FRAICHE	110 ml
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- HERBES DE PROVENCE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Étalez la pâte sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Emincez l'échalote finement.
- Coupez les champignons en gros morceaux.
- Dans une poêle chaude, faites revenir les échalotes dans un peu de beurre chaud puis ajoutez les champignons. Salez et poivrez.
- Répartissez cette préparation dans le fond de la pâte puis ajoutez les tranches de magret par-dessus.
- Coupez le fromage en dés et répartissez-les également.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Fouettez de nouveau puis salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur la pâte.
- Enfourez au micro-onde position CRISP pour 16 minutes.
- Servez sans attendre.

