

[Imprimer](#)

Quiche sans pâte au roquefort et cerneaux de noix



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	35 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Quiche sans pâte au roquefort et cerneaux de noix

- 100 g de roquefort
- 4 oeufs
- 100 g de farine
- 1/2 l de lait
- 50 g de cerneaux de noix
- sel, poivre

Préparation

pour Quiche sans pâte au roquefort et cerneaux de noix

- 1 Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2 Cassez les oeufs, battez-les en omelette, ajoutez la farine et mélangez bien.
- 3 Diluez le lait aux oeufs et à la farine, remuez bien au fouet, salez, poivrez et ajoutez les noix coupées en petits morceaux. Versez dans un plat à tarte, ajoutez le roquefort.
- 4 Enfournez pendant 35 min.
- 5 Servez avec une salade verte.