

Tarte jambon gruyère

Recette notée ★★★★☆ 3.9/5 - proposée par caliente



Entrée

Sans gluten

Tarte salée

Tarte au fromage

Personnes

6

Très facile

Bon marché

shutterstock

Ingrédients

- 100 g de gruyère
- 150 g de jambon blanc
- 3 oeufs
- 50 cl de lait
- 1 pâte feuilletée
- Poivre
- Sel

Préparation

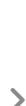


TEMPS TOTAL : 40 MIN



10 min

Cuisson : 30 min



1 Préchauffer votre four à thermostat 7 (210°C).

2 Mélanger le gruyère, le jambon blanc coupé en fines lamelles, les oeufs et le lait. Salez, poivrez.

3 Verser sur la pâte en veillant à avoir de hauts rebords.

4 Enfourner 30 mn.

+ Note de l'auteur

Encore plus simple qu'une quiche. Pratique pour un repas vite fait.

↗ J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir

En poursuivant votre navigation, vous acceptez l'utilisation, de la part de Marmiton et de tiers, de cookies à des fins de statistiques, personnalisation des contenus, partage sur les réseaux sociaux, mesure d'audience, profilage et publicité ciblée. Pour en savoir plus [cliquez ici](#) et paramétrier les cookies [en cliquant ici](#)

J'accepte