

## Tarte jambon gruyère

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

**marmiton**



Entrée

Sans gluten

Tarte salée

Tarte au fromage

Personnes

6

Très facile

Bon marché

### 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 paramétrer les cookies [en cliquant ici](#)

J'accepte