THE J.M. SMUCKER Co

Quiche classique

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	35 mins	6	N/A

Ingredients

- 1 fond de tarte profond surgelé de 9 po (23 cm), non cuit
- 4 tranches de bacon, hachées
- 1 petit oignon, haché
- 1 1/2 tasses (375 mL) fromage suisse, râpé en filaments
- 1 c. à table (15 mL) farine tout usage Robin Hood®
- 1/2 c. à thé (2 mL) sel
- 3 oeufs
- 1 1/4 tasses (300 mL) Lait évaporé 2 % Carnation®

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Déposer le fond de tarte sur une plaque à biscuits et le cuire 10 minutes. Laisser refroidir. Dans un poêlon, cuire le bacon à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter et réserver. Jeter tout le gras de bacon à l'exception de 1 c. à soupe (15 mL). Faire revenir l'oignon dans le gras de bacon pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il ramollisse.

Step 2:

Dans un bol, mélanger le bacon avec l'oignon, le fromage, la farine et le sel. Verser uniformément la préparation au fromage dans le fond de tarte. Dans un autre bol, battre les oeufs et le lait évaporé, puis verser sur la préparation au fromage. Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit légèrement gonflée et que la lame d'un couteau insérée au centre en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Images

