

Quiche à l'ail des ours

Ingrédients (moule d'une trentaine de cm)

Pâte brisée ou feuilletée

500 g d'ail des ours

3 œufs

500 g de crème fraîche épaisse

100 g d'emmental rapé

Sel-poivre

Lavez et coupez l'ail des ours.

Étalez la pâte et y mettez l'ail des ours.

Mélangez les œufs, la crème, le sel et le poivre et versez sur la couche d'ail des ours.

Mettez l'emmental rapé et enfournez à 210-220° pendant 35 à 45 mn (selon le four).

A déguster chaud ou tiède.