



## Ma quiche à la tartiflette

### Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée toute prête
- 3 oeufs
- 1 fromage à tartiflette
- 25 cl de crème fraîche
- ciboulette
- olives vertes
- poivre noir
- sel
- paprika

### Préparation :

Dans un saladier, battre les oeufs et ajouter la crème fraîche, la ciboulette et assaisonner.

Déposer la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette.

Couper le fromage à tartiflette en petits morceaux.

Les déposer sur la pâte feuilletée et ajouter le mélange oeufs/crème.

Couper des olives vertes en 2 et les parsemer sur le dessus.

Ajouter du gruyère râpé sur le dessus, (à mi-cuisson vous pouvez ajouter des rondelles de tomates) et mettre au four au TH 6/7 jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

Bon appétit !