

Brie de Melun en quiche



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

Fromage : 250 g de [Brie de Melun](#) AOC (sans la croûte)

1235 g de pâte brisée

4 œufs entiers plus un jaune

4 dl de lait chaud

180 g de jambon de Paris

180 g de champignons de Paris



ANDROUET

Préparation

laver, détailler et faire rissoler les champignons

couper le jambon en petits dés

abaisser et faire cuire la pâte seule

passer au mixeur le Brie de Melun fondu dans le lait chaud pour obtenir une pâte lisse. Ajouter les œufs et battre délicatement. Vérifier l'assaisonnement.

verser sur la pâte et enfourner à four chaud pendant environ 20 minutes.

servir accompagné de salade verte.

Autres recettes de cuisine au Brie :

[Beignets au Brie de Meaux](#)

[Brioche au Brie de Meaux](#)

[Croquettes au Brie de Meaux](#)

[Brie de Meaux en croque Monsieur](#)

[Brie de Meaux et poires en gâteau](#)

[Brie de Meaux sur sauté de porc](#)

[Brie de Meaux et poireaux en gratin](#)

[Brie de Melun en Cromesqui](#)

[Brie de Melun en quiche](#)

[Brie de Melun en galette](#)

[Brie de Melun en craquant de noix](#)

Autres recettes de quiche au fromage :

[Quiche au Gruyère](#)

[Banon sur quiche tomates-olives](#)

[Valençay en quiche basilic](#)

Brie de Melun en quiche

[Chaource en quiche](#)

[Morbier et poireaux en quiche](#)

RECETTE BRIE – [recette au Brie de Meaux](#) – RECETTE BRIE

[QUICHE FROMAGE](#) – Quiche au fromage – [QUICHE AU FROMAGE](#)