

# Chaource en quiche



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

[Fromage : Chaource](#) AOC bien affiné

- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 40 cl de lait
- 1/2 botte de ciboulette
- poivre

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Etaler la pâte dans un moule à tarte, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et de haricots secs. Enfourner pour 15 minutes de cuisson.

Sortir la pâte du four, ôter les haricots et le papier sulfurisé.

Couper le chaource en tranches fines et les disposer sur le fond de tarte.

Fouetter les oeufs avec le lait, ajouter la ciboulette ciselée et verser sur le fromage. Poivrer et enfourner pour 20 minutes de cuisson.