

Recette de cuisine façon « petit chef »



*Quiche à la ricotta*



## Les ingrédients



125 g de Crème fraîche



2 œufs



125 g de ricotta



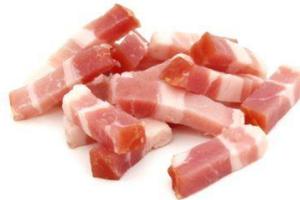
1 pincée de sel



1 pincée de poivre



du gruyère rapé



200 g de lardons



1 pâte feuilletée

## Les ustensiles



1 moule à tarte



1 fourchette



1 saladier



1 grosse cuillère



1 balance de cuisine



1 marise

## Préparation de la recette



Casser les deux œufs dans le saladier



Fouetter les œufs jusqu'à ce que la couleur devienne plus claire.



Incorporer la crème fraîche.



Fouetter l'ensemble.



Incorporer la ricotta.



Fouetter l'ensemble.  
Saler et poivrer.



Etaler la pâte dans un moule à tarte.



Piquer la pâte avec une fourchette.



Déposer les lardons et les répartir sur la pâte feuilletée.



Verser la préparation à base d'œufs, crème fraîche et ricotta.



Mettre un peu de gruyère rapé sur le dessus.



Cuire au four à 180° pendant 30 minutes.

Bon appétit