

Quiche jambon, champignons et béchamel



Ingrédients :

1 fond de tarte (pâte brisée)
200 g (1/2 lb) de jambon en petits cubes
125 g (1/2 barquette) de champignons frais émincés
1 oignon vert coupé finement
2 œufs
50 g (1/2 tasse) de base suprême (MC-12001)
500 ml (2 tasses) de lait froid
150 g (1 tasse) de fromage gruyère ou cheddar râpé
Sel et poivre

Préparation :

1. Cuire la croûte à tarte à 400°F (200°C) pendant environ 5 minutes.
Note : Il n'est pas nécessaire de précuire la croûte à tarte, car on peut mettre l'appareil directement dans le fond de tarte.
2. Mettre la base suprême, le lait froid, les œufs, le sel et le poivre dans une casserole. Faire chauffer sans amener à ébullition, puis réserver.
3. Dans un bol, mélanger le jambon en cubes, le fromage râpé, l'oignon vert et les champignons.
4. Mettre le mélange des ingrédients solides dans la croûte à tarte.
5. Verser la préparation liquide sur le mélange d'ingrédients solides.
6. Cuire au four à 350°F (180°C) pendant 40 à 45 minutes.
7. Vérifier la cuisson en insérant un cure-dent au centre de la quiche. Le temps de cuisson peut être un peu plus long selon le four utilisé.