



Quiche aux poivres, chèvre et miel

Ingrédients :

1 pâte brisée
4-6 poires selon leur grosseur ou 1 grande boîte de poires en conserve au jus.
4 œufs
2 bâches de chèvre
1 cuillère à soupe de miel
250ml de lait demi-écrémé
Sel et poivre

Préparation :

- 1, Préchauffé le four à 180°C. Étalez la pâte dans un moule à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette.
- 2, Pelez et coupez les poires en lamelles et disposez les sur la pâte brisée.
- 3, Dans un bol, battez les œufs et le lait à l'aide d'un fouet électrique pendant quelques minutes. Salez et poivrez. Versez la sur les poires.
- 4, Coupez les bâches de chèvre en tranches et disposez les au dessus de la quiche.
- 5, Enfournez 20-25 minutes dans un four à 180°C.
- 6, A l'aide d'une cuillère, versez le miel sur la quiche et enfournez encore quelques minutes.

Bonne dégustation

