

QUICHE 'O'PAIN



INGREDIENTS :

- Pain mou ou pain ramolli
- 20 cl de lait
- 3 œufs
- Accompagnements au choix.

Attention aux fruits et légumes qui rendent trop d'eau, la base étant assez molle, cela risque de ne pas tenir.

1 - Beurrez votre moule à tarte.

Posez vos tranches de pain mou. Si le pain est dur, faites le ramollir 15 min dans un peu d'eau ou lait. Aplatissez votre fond de tarte au maximum pour recouvrir tout le fond.

2 - Réalisez votre «base quiche» avec le lait de votre choix, puis ajoutez les accompagnements de votre choix (ex : brocolis-comté, carottes-curcuma, épinards-chèvre, roquefort-noix etc) puis assaisonnez.

3 - Déposez votre préparation sur le fond de tarte réalisé avec le pain.

4 - Faire cuire 25 min environ, à four chaud 180-200°C.
Dégustez, c'est prêt !