



QUICHE 'O'PAIN



INGRÉDIENTS:

- 180 g. de pain sec
- Un peu d'eau ou de lait pour ramollir le pain
- Un peu de beurre (pour le moule à tarte)
- Garniture de votre choix : légumes, fromage, noix, etc.
- 20 cl. de lait ou de crème
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

RECETTE:

1 - Couper le pain sec en tranches ou en morceaux et le faire ramollir 15 minutes dans un peu d'eau ou de lait. Beurrer un moule à tarte.

2 - Une fois que le pain est mou, le répartir dans le moule et bien aplatir de façon à ce que le fond du moule soit complètement recouvert.

3 - Préchauffer le four à 180°C.

4 - Préparer les garnitures (ex : couper des légumes, couper des morceaux de fromage, etc.).

5 - Réaliser l'appareil avec les œufs, le lait ou la crème, et le sel.

6 - Disposer les garnitures sur le fond de tarte, puis recouvrir avec l'appareil.

7 - Faire cuire 25 min environ, à 180°C. Dégustez, c'est prêt !