

Quiche aux lardons knackis et champignons

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 8 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 40 minutes



Les ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 2 oeufs
- 100g de lardons
- 6 knackis
- 20cl de crème fraîche
- 1 boîte de 200g de champignons
- 100g de gruyère
- sel poivre

Comment faire:



1) Dans un saladier, battre les oeufs et la crème, saler et poivrer. Rajouter ensuite les champignons, la boîte de lardons, le gruyère et les knackis couper en morceau. -



2) Etaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte et la piquer à la fourchette. -



3) Vider le contenu du saladier sur la pâte et replier le bord de la pâte sur l'intérieur. Mettre au four durant 40mn à 180°C. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)