



Quiche Lorraine sans crème

Ingrédients

- g de pâte feuilletée LEISI -30% MG
- ml de lait entier UHT ou de lait écrémé
- Oeuf entier, cru, frais
- cuillère à café Arôme liquide MAGGI
- pincées de muscade

Préparation

1. Préchauffez votre four à 200 ° C. Mélangez le lait et les œufs, ajoutez le bouillon émietté.
2. Rouler la pâte dans un moule à gâteau. Répartissez le bacon et versez le mélange de lait.
3. Au fond du four pendant 35 minutes à l'air chaud

Kohlenhydrate	377.06 g
Energie	4787.74 kcal
Fette	256.21 g
Protein	244.65 g

🕒 50

⊕ 6 Portions