

Quiche de coquillettes



Je commence la semaine en vous proposant un plat qui va bien vous réconforter de ce temps gris et ce froid glacial, une délicieuse quiche aux coquillettes. Pas de pâte brisée mais l'appareil est le même. ;) Cette quiche (qui ressemble assez à un gratin de pâte bien ferme) était vraiment délicieuse (froide ou chaude ! ;) et bien réconfortante !

Pour environ 4 à 6 personnes

Ingrédients:

300g de coquillettes

300g de crème liquide allégée

100g de gruyère râpé

5 oeufs

1 petite c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet. Egouttez-les et réservez.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème liquide et le gruyère râpé. Salez et poivrez.

Mettez les pâtes dans un moule carré puis versez par-dessus. Enfourez pour 30min.

Dégustez chaud, tiède ou froid.