

Quiche au fromage, patates et bacon

- Une recette parfaite de quiche aux patates, fromages et bacon! (Un pur délice...)



Ingrédients :

Croûte :

- 2 tasses et demie (375 ml) de mélange Bisquick original (Betty Crocker)
- 6 cuillères à soupe de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau bouillante

Garniture :

- 1 tasse et demie (375 ml) de jambon cuit coupé en morceaux
- 1 tasse et demie (375 ml) de patates hashbrown
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage cheddar râpée
- 3 oignons verts coupés finement
- 5 œufs
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 3 tranches de bacon (cuit) et coupées en petits morceaux
- **Crème sure**
- (optionnel) oignons verts supplémentaires pour la garniture.

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Vaporiser un moule à tarte de 9.5 pouces d'une huile non collante (style Pam).

3. Dans un bol de taille moyenne, combinez le beurre et le mélange Bisquick en défaisant les morceaux de beurre avec une fourchette jusqu'à ce que ça fasse des grumeaux. Ajouter l'eau bouillante et mélange jusqu'à ce que ça forme une pâte.
4. Presser le mélange dans le moule et lever les coins.
5. Ajouter le jambon, les patates, le fromage et les oignons verts dans la pâte.
6. Dans un bol (le même que la pâte), fouettez les œufs, le lait, le sel et le poivre. Verser dans le moule à tarte.
7. Faites cuire pendant 1 heure et 5.
8. Garnir de bacon, crème sure et oignon vert.

“ *Pour déjeuner, dîner ou souper, vous pouvez vous couper un morceau de cette délicieuse quiche qui constitue un repas complet! Très bon et très facile à faire :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)