

Quiche au Kale



PERS.



Difficulté

Ingédients

1? Préchauffez le four à 180°C (th.6). Graissez un moule à tarte, et déposez-y la pâte brisée.

2? Hachez grossièrement les feuilles de Kale et répartissez les sur la tarte, ainsi que les dés de jambon, puis disposez les rondelles de chèvre frais.

3? Battez les ?ufs en omelette dans un saladier, ajoutez la crème et assaisonnez à votre goût. Versez le mélange sur la tarte, puis enfournez-là pour 45 minutes environ.

Bon appétit!

