

# Quiche au jambon

## Ingrédients

Un fond de tarte du magasin (ou maison)  
1 tasse de jambon haché  
1 tasse de fromage suisse ou emmenthal râpé  
1 échalote hachée  
2 gros oeufs  
Lait  
Sel et poivre au goût

## Étapes

1. Piquer le fond de tarte avec une fourchette et faire cuire à blanc pendant 10 minutes au four à 300 f.
2. Mélanger le jambon haché, le fromage rapé et l'échalote dans un bol.
3. Mettre ce mélange dans le fond de tarte.
4. Battre les oeufs dans une tasse à mesurer et remplir de lait jusqu'a l'obtention de 1 tasse de liquide. Saler et poivrer.
5. Verser la préparation liquide sur le mélange de jambon.
6. Cuire de trente à quarante minutes au four à 350f.

# Quiche au jambon

## Ingrédients

### Garniture :

- 1 1/2 tasse (375 ml) épinards, cuits et assaisonnés
- 1 tasse (250 ml) jambon fumé, en morceaux
- 4 oeufs
- 1 tasse (250 ml) lait
- 3/8 tasse (95 ml) crème fraîche
- 1 tasse (250 ml) fromage gruyère, râpée (facultatif)
- Sel, au goût
- Poivre, au goût
- Noix de muscade, au goût

### Pâte :

- 2 tasses (500 ml) farine tout-usage, tamisée
- 1/2 tasse (125 ml) beurre
- 1 oeuf
- 2 c.à soupe (30 ml) eau
- 1 pincée sel

## Étapes

1. Préparer la pâte sans trop la travailler et la placer au réfrigérateur pour une bonne heure (mieux vaut une nuit complète).
2. Abaisser la pâte et la disposer dans une platine bien beurrée.
3. Placer la platine au réfrigérateur pour une heure.
4. Au bout de ce temps de repos, recouvrir la pâte d'une feuille d'aluminium (ou de papier siliconé) sur laquelle on versera des pois secs ou des cailloux, qui empêcheront la pâte de se soulever.
5. Glisser la platine au four préchauffé à 350 F. (180° C.) et la laisser cuire pendant 15 minutes ; c'est ce que l'on appelle la « cuisson à blanc » et c'est ce procédé qui permettra d'éviter d'obtenir un fond de pâte détremé.
6. Pendant cette pré-cuisson, dans un bol, battre les oeufs avec le lait, la crème, le sel, le poivre et la muscade ; y incorporer ensuite les épinards et le gruyère.

- 7. Sortir la platine du four, enlever la feuille d'aluminium et les pois secs ; éparpiller dans le fond de la tarte les morceaux de jambon et y verser le mélange oeufs/lait/...**
- 8. Remettre le tout au four pour une petite demi-heure.**