

## Quiche sans pâte au roquefort et cerneaux de noix

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 35 min

### Ingrédients

- 100 g de roquefort
- 4 œufs
- 100 g de farine
- 1/2 l de lait
- 50 g de cerneaux de noix
- sel, poivre

### Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Cassez les œufs, battez-les en omelette, ajoutez la farine et mélangez bien.

Diluez le lait aux œufs et à la farine, remuez bien au fouet, salez, poivrez et ajoutez les noix coupées en petits morceaux. Versez dans un plat à tarte, ajoutez le roquefort.

Enfournez pendant 35 min.

Servez avec une salade verte ou une salade d'endives.