

## Quiche au jambon et brocoli

### Ingrédients et instructions

- 1 fond de tarte de 9 po
- 5 œufs
- 1 tasse de brocolis
- $\frac{3}{4}$  de tasse de fromage râpé (cheddar ou mozzarella)
- $\frac{1}{2}$  tasse de jambon coupé en petits dés
- 2 oignons verts hachés
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 350 f. Avec une fourchette, piquer le fond de tarte et le placer au four durant 15 minutes. Retirer et laisser refroidir. Dans un bol, fouetter les œufs avec le brocoli, le fromage, le jambon et les oignons verts. Saler et poivrer. Verser la préparation dans le fond de tarte refroidie. Cuire au four pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit bien cuit.