



4 pers.

40 min

QUICHE SANS PÂTE AUX LÉGUMES

Ingrédients



300 g de légumineuses
cuites



200 g de légumes de saison



80 g de crème



2 oeufs



1 sachet de levure chimique



60 g de fromage râpé type
emmental



60 g de fromage type comté



80 g d'huile d'olive



30 g de noixettes



Sel et poivre



Préparation

1



Préchauffer le four à
180°C.

2

Laver les légumes, les râper.
Couper le comté en dés et
concasser les noixettes.



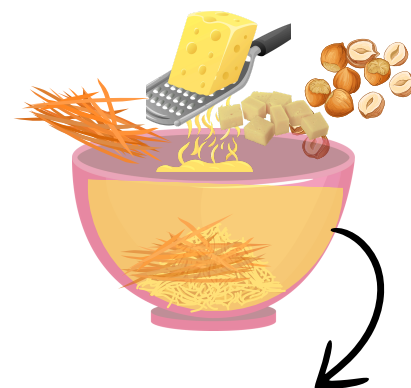
3

Mettre dans un saladier les
légumineuses, la crème,
l'huile, les œufs et la levure.
Mixer le tout.



4

Ajouter les légumes râpés et
le fromage râpé, le comté
coupé en dés et les noixettes
concassées puis mélanger.



5

Cuire au four 20 minutes à
180°C.

