

## Quiches

1 pâte feuilletée  
8 œufs  
200g de gruyère  
20cl de crème fraîche  
2 paquet lardon fumée



Prendre un plat, déposer la pâte feuilletée  
Piquer la pâte avec une fourchette,  
faire cuire les lardons fumés dans une poêle  
Les déposer au fond de la tarte  
Dans un saladier casser les œufs puis ajouter la crème fraîche  
Déposer 100g de gruyère,  
Fouetter le tout mettre le tout dans le plat,  
Ajouter 100g de gruyère sur la préparation et cuire à 180° pendant 40 minutes

## Tarte au thon

1 pâte feuilletée  
1 pot de tomate en sauce  
2 à 3 cuillères de moutarde  
1 grosse boîte de thon  
200g de parmesan râpé

Prendre un plat et déposer la pâte feuilletée et la piquer.  
Déposer au fond de la tarte la moutarde puis la sauce tomate aux champignons et le thon  
Ajouter le parmesan râpé sur la préparation  
Cuir à 180°, 20 minutes

