

Quiche ardennaise

Ingrédients :

- Jambon d'Ardenne
- Pommes de terre
- 1/4 de Maroilles ou un Rocroi
- 2 oeufs

Préparation :

- Dans une tourtière garnie de pâte (levée ou autre) étaler du jambon d'Ardenne coupé en lamelles et passé au beurre vite fait à la poêle.
- Couvrir de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau et épluchées.
- Couper 1/4 de Maroilles ou un Rocroi en morceaux et bien répartir.
- Cuire à four chaud 20 à 25 min.
- On peut enrober le tout dans deux oeufs battus.

Avec une salade verte, voilà un repas très complet !