

# QUICHE AU CRESSON



Poêlez 5min 2 bottes de cresson, égouttez,  
déposez sur la pâte brisée .Mélangez 10cl de lait + 20cl  
crème fraîche +3oeufs+1cuill à café de farine poivre sel ;  
déposez sur le cresson avec 70g de gruyère.35min200°c

**Votre pâte** brisée :

150g de farine, 75g de beurre, 1 œuf, sel, un peu d'eau