

**Courte description : Une excellente façon d'utiliser les restes de jambon ...et surtout pas besoin de pâte!**



**Quiche Jepily (sans pâte)**  
*Plat principal*



Temps de préparation : 30 minutes

Cuisson : Au four à 350F pour une durée d'environ 25 à 30 minutes

**Ingrédients** :

- 3 gros œufs
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de farine tamisée
- 2 c.a. table de beurre
- ½ tasse d'oignon haché finement
- 1 tasse de jambon cuit (en cube ou haché)
- 1 c.a. table d'ail haché
- ½ c.a. thé de poivre
- ¼ c.a. thé d'origan
- 1 tasse de fromage cheddar doux ou fort râpé
- ½ tasse de champignons émincés (ou remplacer par brocoli)
- 1 c.a. table de jalapenos marinés Jepily hachés finement

**Préparation** :

Battre les œufs avec le lait et ajouter la farine en pluie pour éviter les grumeaux. A feu vif faire sauter les oignons dans le beurre. Ensuite incorporer tous les ingrédients et verser dans une assiette à tarte de 9 pouces bien graissée.  
Faire cuire au four à 350F durant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que se soit bien cuit.

**Recette offerte par** : *Gilles Béchard mon Père*

Bon Appétit !