



Quiche au fromage d'Orval

(Le Chameleux – 6820 Florenville)

Pour 7 personnes

Ingrédients :

- 800 g de lait
- 200 g de farine
- 250 g de fromage d'Orval + 7 tranches pour la garniture
- 4 oeufs
- Muscade
- Sel, poivre

Recette :

Couper le fromage d'Orval en petits cubes.

Battre les œufs, le lait et la farine.

Ajouter du sel, du poivre et de la muscade.

Mélanger le tout.

Verser dans une platine et garnir des tranches de fromage.

Cuire 30 minutes à 200 °C.

Bon appétit !