



# La Jardinière Classique

## Quiche au poulet et oignons verts



### ingrédients

- Beurre, pour graisser
- 375 g / 3/4 lbs de pâte brisée
- 375 ml / 1 1/2 tasse de poitrine de poulet cuit, en cubes
- 150 ml / 2/3 tasse de jambon cuit, en cubes
- 8 oignons verts, en tronçons
- 200 ml / 3/4 tasse de fromage râpé
- 300 ml / 1 1/4 tasse de lait
- 3 œufs battus
- 2ml / 1/2 c. à thé de sauge moulue Garno
- Sel et poivre noir moulu Garno
- 1 c. à table / 15 ml de Jardinière Classique



### préparation

Chauffer le four à 200°C / 400°F. Graisser un moule à flan à fond amovible de 23 cm / 9 po. Abaisser la pâte et couvrir le fond du moule. Mettre le poulet, le jambon, les oignons verts et le fromage.

Mélanger le lait, les œufs, les assaisonnements et la Jardinière Classique. Verser dans le moule et faire cuire au four 40 minutes, jusqu'à ce que le tout soit doré et ferme.