

Quiche au camembert sans œufs

Ingrédients

1 pâte feuilletée
50 gr de farine
1 sachet d'agar agar
3 cs de crème fraîche
250 ml de lait entier
sel poivre aux baies
camembert
gruyère râpé

Foncer le moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec la fourchette

Déposer sur le fond de tarte des morceaux de camembert

Dans un bol mélanger la farine et l'agar agar

Ajouter la crème

Délayer avec le lait

Verser dans la tarte

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 180° environ 45 mn

