

# PIQUE-NIQUE

## QUICHE AUX LARDONS

- 1 pâte à tarte • 200 g de lardons
- 3 œufs • 20 cl de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- Sel, poivre, muscade (optionnel)

Préchauffer le four à 180°C.  
Étaler la pâte dans un moule, la piquer, puis la précuire 10 min (optionnel).  
Faire revenir les lardons dans une poêle.  
Battre les œufs avec la crème, ajouter le fromage, sel, poivre et muscade. Répartir les lardons sur la pâte et verser l'appareil.  
Cuire 30 à 40 min.  
Laisser refroidir avant de servir.



**-30%**  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>

Vendu seul  
**1€<sup>89</sup>**  
Le kg : 9,45 €  
Le 2<sup>ème</sup> produit  
**1€<sup>32</sup>**



Recommandé par  
**Ma Communauté**   
**4.3/5** | 512 avis

Lardons<sup>(m)</sup>  
**CARREFOUR CLASSIC<sup>®</sup>**  
Fumés ou Nature,  
2 x 100 g.   
Soit les 2 produits : 3,21 €  
Soit le kg : 8,03 €



**-30%**  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>

Vendu seul  
**4€<sup>59</sup>**  
La boîte  
L'œuf : 0,26 €  
Le 2<sup>ème</sup> produit  
**3€<sup>21</sup>**

**4.6/5**  
409 avis

Œufs de poules élevées en plein air<sup>(m)</sup>  
**CARREFOUR ORIGINAL**  
Par 18.   
Soit les 2 produits : 7,80 €  
Soit l'œuf : 0,22 €



**-68% SUR LE 2<sup>ÈME</sup> DANS CE LOT**

Vendu seul  
**2€<sup>35</sup>**  
Le kg : 5,11 €

Pâte à tarte<sup>(m)</sup>  
**CROUSTIPATE**  
Feuilletée ou Brisée,  
2 x 230 g. 



**-68% SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

Vendu seul  
**2€<sup>89</sup>**  
Le kg : 11,56 €  
Le 2<sup>ème</sup> produit  
**0€<sup>92</sup>**

**4.5/5**  
341 avis

Dégustation Tendre & Fruité<sup>(m)</sup>  
**ENTREMONT**  
Bloc ou Râpé, 27% M.G. dans le produit fini, 250 g.   
Soit les 2 produits : 3,81 €  
Soit le kg : 7,62 €