**Quiche aux choux de Bruxelles et bacon petit salé**

**pâte brisée
choux de Bruxelles
oignon
petit salé bacon
ail
beurre
farine fluide
3 œufs
2,5 dl de crème
poivre**

Faites cuire les choux de Bruxelles à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ en dix minutes. Découpez le lard petit salé en dés et enlevez le plus de graisse possible. Hachez l'oignon et quelques gousses d'ail.

Faites frire le lard avec l'oignon haché, puis ajoutez les choux de Bruxelles. Assaisonnez avec du poivre. Faites cuire à feu doux pendant quelques minutes supplémentaires, jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient complètement ramollis. Pressez-les un peu à plat dans la poêle.

Graissez un moule à gâteau en silicone avec du beurre, Farinez-le et pressez-y le fond de pâte brisée. Remplissez-le avec la préparation de lard et de choux de Bruxelles. Battez les œufs avec la crème et versez cette préparation sur la quiche.

Mettez dans un four préchauffé à 185°C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède avant de le couper. La quiche peut également être consommée froide.