 **Carrés de quiche sans pâte**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 4 œufs**
**- 3 càs de crème liquide (30 g)**
**- 100 g de Maïzena ® (1)**
**- 420 g de lait (400 ml)**
**- 100 g d'allumettes de jambon (2)**
**- 75 g de comté râpé**
**- ½ càc de sel**
**- Poivre du moulin**

**un moule carré beurré d'environ 21 cm de côté - moule tablette pour moi**

**Préchauffage du four à 180°C** 

Mélanger dans un saladier les œufs et la crème.
Verser la Maïzena ®, le sel, le poivre et mélanger.
Ajouter le lait en filet tout en continuant à mélanger, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
Incorporer enfin, le jambon et le fromage.
Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire;
Verser la préparation dans le moule.
Enfourner pour 30 minutes environ.
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.