 **Carrés de quiche sans pâte**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/11/Carr%C3%A9s-de-quiche-sans-p%C3%A2te-DSCN7534.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.