

QUICHE COURGETTE ET CHEVRE



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1 pâte brisée (voir la recette) - 4 oeufs - 200 ml de crème liquide entière - 200 ml de lait - 2 c.c. de moutarde Savora® - sel, poivre - GARNITURE - 1 courgette (200 g) - 1 oignon - huile d'olive - 100 g de chèvre émietté

1. Commencez par préparer la pâte brisée. Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7).
2. Faites revenir à la poêle la courgette avec l'oignon dans un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes. Réservez.
3. Étalez la pâte brisée sur le plan de travail avec un rouleau à pâtisserie puis garnissez-en un moule à tarte préalablement chemisé d'une feuille de papier sulfurisé. Piquez le fond de tarte avec une fourchette puis faites-le précuire à blanc pendant 10 minutes à 200°C.
4. Dans la cuve, mettez les oeufs, la crème, le lait, la moutarde, du sel et du poivre. Lancez le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 7 (sans chauffer).
5. Disposez la courgette, l'oignon et le chèvre émietté sur le fond de tarte précuit puis versez l'appareil à quiche. Enfournez à 200°C pour 30 minutes de cuisson.

