

Quiche tomates et chèvre

Une recette pratique et rapide à faire :

1 pâte brisée (commerce ou maison ~230g) – 3 tomates – 1
buchette de chèvre – 2CS de pignons de pain – quelques
morceaux de tomates confites – 6 œufs – 4CS de crème fraîche
épaisse – Huile d'olive – Origan – Sel/Poivre

Préchauffez votre four à 200°C

Étalez votre pâte dans votre moule à tarte. Coupez vos tomates
et votre chèvre en rondelles et disposez-les sur votre pâte.
Ajoutez les tomates confites. Répartissez les pignons.
Saupoudrez d'origan. Salez, poivrez.

Préparez votre appareil à quiche : cassez les œufs en omelette
et ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez. Ajoutez
l'appareil dans le moule à tarte. Cela doit bien couvrir les
tomates et le chèvre. Un petit filez d'huile d'olive sur le
dessus.

Placez au four pendant 30 à 35min.

A déguster avec une belle salade verte !