



Les plats principaux

Quiche aux courgettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
350 grammes de mozzarella
300 grammes de parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe feuilles de basilic (coupées fin)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (coupées fin)
2 jeunes oignons (en anneaux)
2 courgettes (en tranches)
3 tomates (Roma, en fines tranches)
2 œufs
2 décilitres de crème
poivre
sel

Méthode de préparation

Recouvrez une forme à tarte avec la pâte feuilletée. Cuisez-la à l'aveugle à 180° pendant 20 minutes. Couvrez le fond de la tarte avec la mozzarella déchirée, la moitié du Parmesan, la moitié du basilic et les jeunes oignons. Saupoudrez avec le thym.

Disposez dessus les tranches de courgette et de tomate. Battez les œufs avec la crème. Versez ce mélange sur les légumes. Salez et poivrez généreusement et saupoudrez le reste du Parmesan. Cuisez la quiche 45 minutes à 180° puis laissez refroidir sur une claie. Saupoudrez ensuite le reste du basilic.

