



Les plats principaux

Quiche aux tomates

Pour 8 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
1 courgette
4 cuillères à soupe d'olives noires (dénoyautées)
500 grammes tomates cerise
2 gousses d'ail (finement hachées)
1 échalote (finement hachées)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
10 feuilles de basilic (coupées fin)
parmesan
poivre
sel

Méthode de préparation

Epluchez la courgette et coupez-la en tranches de 0,5 cm. Hachez finement les olives. Faites revenir l'échalote et l'ail dans 1 cs d'huile d'olive. Ajoutez les tomates cerises et les olives et laissez cuire brièvement. Salez et poivrez et retirez du feu.

Mélangez-y enfin la moitié du basilic. Cuisez la pâte feuilletée 10 minutes à l'aveugle à 180°. Disposez ensuite la courgette sur le fond et poivrez un peu. Versez le mélange de tomates par-dessus. Placez la quiche 30 minutes au four à 180°. Laissez-la refroidir dans la forme et saupoudrez-la avec le reste du basilic. Terminer avec du Parmesan

