

# QUICHE AU CHÈVRE ET AUX TOMATES

Mars 2009 (Actualisé en avril 2017)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 1 bûche de chèvre de 200 g
- ★ 100 g de ricotta
- ★ 150 g de tomates cerise
- ★ 4 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 75 g de dés de jambon ou d'épaule
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ Poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Bol, Jatte, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,50 € (soit 0,92 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C) durant 10 minutes. Laver les tomates, les sécher et les couper en deux. Couper la bûche de chèvre en rondelles de 8 mm d'épaisseur. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette.

Dans une jatte, battre les œufs (cassés un par un dans un bol) avec la crème liquide et la ricotta. Poivrer et ajouter la noix de muscade. Bien homogénéiser. Verser un peu de l'appareil sur la pâte, Disposer les rondelles de fromage de chèvre, les tomates cerise et les dés de jambon. Verser délicatement le reste de l'appareil et mettre à four chaud pour 35 minutes. Laisser reposer la quiche 5 minutes dans le four éteint et ouvert avant de servir.

## Boisson :

Un Gaillac rouge servi à 14-16°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.