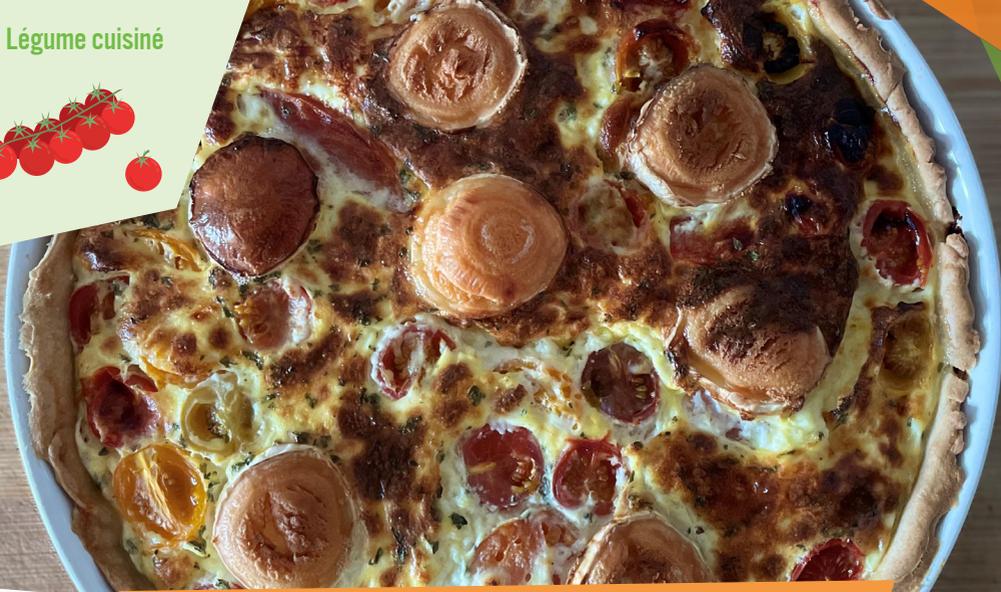


Légume cuisiné



QUICHE À LA TOMATE ET AU CHÈVRE



4 pers.



20 min



Facile

INGRÉDIENTS

1 pâte brisée
3 oeufs
20 cl de crème fraîche
10 cl de lait

200g de tomates cerises
Bûche de chèvre
Sel aux herbes aromatiques
Persil

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.
2. Foncer le moule à tarte avec la pâte brisée et la piquer avec une fourchette.
3. Disposer sur la pâte les tomates cerises découpées en 2.
4. Mélanger dans un saladier : les oeufs, la crème, le lait, le sel et le persil. Verser sur la pâte à tarte.
5. Découper la bûche de chèvre en rondelles et les disposer sur la tarte.
6. Enfourner pendant 40 min.