

Quiche sans pâte aux tomates cerises

Ingrédients

400 gr de pommes de terre cuites à l'eau
huile d'olive
3 oeufs
200 ml de lait
1 cs de moutarde
10 feuilles de basilic ciselées
environ 10 tomates cerises
sel et poivre aux baies

Couper les pommes de terre en rondelles et les faire revenir quelques minutes avec un peu d'huile d'olive le sel et le poivre

Mettre les pommes de terre dans un plat ou comme moi dans les empreintes grands ronds de Demarle

Fouetter les oeufs avec le lait, la moutarde, le basilic, le sel et le poivre

Verser sur les pommes de terre

Couper les tomates en rondelles et les déposer par dessus

Cuire four chaud 200° une trentaine de minutes

Si c'est cuit dans les empreintes laisser un peu reposer avant de démouler

La quiche peut être consommée chaude comme froide

