



## MINI QUICHES AUX COURGETTES, JAMBON ET RICOTTA

**A savoir :** j'ai utilisé des moules en silicone sans les beurrer. Si vous utilisez d'autres sortes de moules, recouvrez-les de papier sulfurisé ou beurrez-les.



Ingrédients pour 4 personnes : 1 pâte feuilletée rectangulaire, 100gr de dés de jambon, 3 petites courgettes, 200gr de ricotta, 1 mozzarella de 125gr, 1 œuf, quelques feuilles de basilic, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 1/2 échalote, sel et poivre.

Lavez les courgettes, éliminez les extrémités et coupez-les en fines rondelles avec une mandoline. Hachez l'échalote et faites-la revenir dans l'huile. Ajoutez les courgettes, salez, poivrez et faites cuire à feu vif pendant une dizaine de minutes.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pendant ce temps, coupez la mozzarella en dés, ciselez le basilic. Travaillez la ricotta et l'œuf dans un saladier, puis ajoutez les courgettes, la mozzarella, le jambon et le basilic. Mélangez.

Étalez la pâte feuilletée, découpez des ronds d'un diamètre légèrement plus grand de celui des moules. Foncez la pâte, découpez les bords et remplissez les quiche avec la farce. Cuisez dans le four chaud à 200°C pendant 30 minutes environ.