

Blog : <http://uneimagedela.canalblog.com/>

Catégorie : CUISINE – Les courgettes

QUICHE AUX COURGETTES

1 Pâte brisée
4 œufs
50cl de crème liquide
1 moyenne courgette
60gr env. Gruyère
Bûche de chèvre
Thym
Huile d'olive
Poivre
Sel

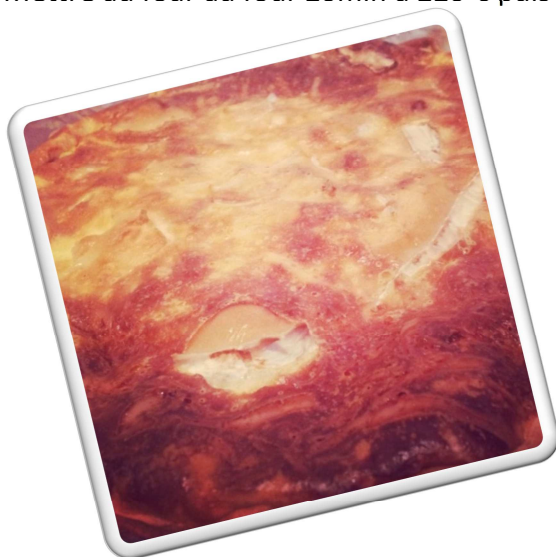
Préchauffez le four à 220°C en mode traditionnel.

Epluchez la courgette, coupez en cube et les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 15 min avec du thym.

Mélangez les œufs et la crème liquide, assaisonnez à votre goût et rajoutez le gruyère râpé.

Étalez la pâte dans un plat à tarte, mettez les courgettes, la préparation précédente et mettez des tranches de bûche de chèvre.

Mettez au four au four 20min à 220°C puis à 25 min à 200°C



Bon Appétit