

QUICHE AUX TOMATES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Moyen
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4 personnes	1 tourtière, 1 bol

Ingrédients :

1 pâte brisée ou feuilletée

1 oignon

3 - 4 tomates

1 grosse cuillère à soupe de moutarde forte

3 œufs

2 cuillères à soupe de crème épaisse

4 cuillères à soupe de lait

sel et poivre, herbes de Provence, gruyère râpé (selon le goût)

Préparation :

1 - Étaler la pâte sur une tourtière, puis badigeonner avec de la moutarde sur le fond

2 - Y déposer les tomates coupées en fins quartiers.

3 - Ajouter de fines tranches d'oignon émincé.

4 - Dans un grand bol, battre ensemble les œufs, saler, poivrer, ajouter la crème fraîche, le lait et les herbes de Provence. Verser le tout sur la quiche.

5 - Parsemer de gruyère râpé.

6 - Cuire à four chaud 30 à 35 minutes environ (thermostat 6/7 - 200°C).