



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Quiche à la rata[thon]ouille .



Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 140 g de thon naturel émietté
- 24 cl de crème liquide
- 3 gros œufs frais
- 375 g de ratatouille Provençale
- 7 cornichons
- Gruyère râpé
- Herbes de Provence
- Poivre gris, paprika doux

- Préchauffer le four à 180°C th.6
- Cuire à blanc la pâte brisée pendant 15 minutes puis 3 minutes toute seule
- Dans un saladier mélanger la ratatouille, le thon émietté, les cornichons découpés
- Rajouter la crème fraîche, bien amalgamer avec la préparation
- Battre les œufs en omelette et les rajouter. Bien mélanger
- Incorporer cette mixture sur la pâte, parsemer de gruyère râpé
- Enfourner pour 40 minutes à 180°C. Servir avec de la mâche

