



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

. Quiche courgettes & lardons - chèvre .



Ingrédients :

- ½ brique de chèvre
- 1 pâte brisée
- 100 g de lardons naturels
- Courgettes en rondelle
- Crème liquide
- Gruyère râpé
- Herbes de Provence

- Préchauffer le four th. 6 à 180 ° C
- Cuire les rondelles de courgettes en lamelles à l'eau bouillante
- Étaler la pâte, égoutter les courgettes, déposer du gruyère râpé, et tous les ingrédients
- Incorporer la crème liquide sur les ingrédients. Recouvrir du restant de gruyère râpé
- Enfourner th6. à 180°C pendant 50 minutes

Astuces :

- Prendre toujours le temps de cuire à blanc la pâte, le résultat n'en sera que meilleur
- Pour une quiche plus consistante rajouter un oeuf battu à la crème liquide

