



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

. Quiche courgettes & lardons .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 100 g gruyère râpé
- 200 g de lardons naturels
- 30 cl de crème liquide
- Courgettes en rondelle
- Herbes de Provence, paprika, coriandre, sel
- Un petit pot de sauce tomate

- Préchauffer le four th. 6 à 180 ° C. Cuire les rondelles de courgettes. Étaler la pâte brisée
- Piquer la pâte avec une fourchette. Étaler la sauce tomate. Égoutter les courgettes
- Étaler les rondelles de courgettes. Parsemer des lardons naturels
- Dans un bol mélanger la crème liquide, les épices et une partie du gruyère râpé
- Recouvrir les courgettes et lardons de cette préparation
- Recouvrir du restant de gruyère râpé. Enfourner th6. à 180 °C pendant 50 minutes

Astuces : utiliser des œufs pour gonfler la préparation