

. Quiche courgette chèvre au bacon fumé .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c de curry
- 1 pâte brisée
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 10 tranches fines de bacon fumé
- 12 rondelles de chèvre
- 2 belles courgettes
- 20 ml de lait
- 3 gros œufs
- 80 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

- Laver, peler et couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur les courgettes et le fromage de chèvre
- Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger les courgettes 10 minutes pour les cuire
- Égoutter les rondelles de courgettes avant qu'elles ne soient trop molles
- Dans un saladier, battre les œufs en omelette, ajouter avec de la crème fraîche épaisse
- Délayer avec le lait au fouet, assaisonner avec le curry, sel et poivre
- Épaissir avec 20 g de gruyère râpé. Dérouler la pâte brisée et la piquer dans un moule à tarte
- Parsemer du restant de gruyère râpé, plonger les courgettes dans le mélange liquide
- Verser le mélange de courgette / crème au curry, disposer les rondelles de chèvre et le bacon fumé
- Enfourner à four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 40 minutes

