



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

. Quiche saucisse courgette aubergine .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée
- 1/2 verre d'eau
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 gros œufs
- 2 saucisses de porc fumées
- 20 cl de coulis de tomate
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 300 g de champignons entiers de Paris
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

- Émincer finement les courgettes, aubergines, saucisses et champignons, réserver
- Dans une sauteuse chaude faire revenir le beurre, ajouter les ingrédients émincés
- Arroser d'eau et du coulis de tomate, saupoudrer des herbes de Provence, assaisonner
- Laisser cuire pendant 30 minutes à feu doux
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, délayer avec la crème liquide, assaisonner légèrement
- Dans un moule à tarte dérouler la pâte brisée et la piquer avec une fourchette
- Verser tous les ingrédients puis recouvrir de la préparation à base d'œufs
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 45 minutes
- Servir chaud, accompagner d'une salade

