

# Quiche à l'ail et fromage de chèvre



- 1 Abaisse de pâte feuilletée
- 100g de lait
- 150g de crème entière liquide
- 3 œufs
- Quelques branches de romarin et de thym
- 1 tête d'ail nouveau
- 1 fromage de chèvre frais
- Sel et poivre



Pour l'appareil à quiche : mixer ensemble le lait, la crème, les œufs, saler, poivrer, réserver.



## Quiche à l'ail et fromage de chèvre

Eplucher les gousses d'ail et les blanchir 5 à 6 minutes dans de l'eau bouillante.

Couper les gousses d'ail en lamelles.

Recouvrir un moule beurré avec une abaisse de pâte feuilletée puis déposer les lamelles d'ail au fond.

Déposer des morceaux de fromage de chèvre frais au fond.



Verser l'appareil à quiche pour recouvrir le fromage et parsemer de thym et de romarin.

Enfourner à 180°C pendant 40 minutes environ.



Couper en part et servir avec quelques feuilles de salade verte.