

Quiche aux légumes



1 Abaisse de pâte feuilletée
100g de lait
150g de crème entière liquide
3 œufs
1 petite courgette
1 grosse tomate
1 piment antillais
Quelques fèves de saison
1 bouquet de basilic thaï
100g de comté
Sel et poivre



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



Denis Hauchard

Quiche aux légumes

Couper la tomate en quartiers, retirer les pépins. Couper la courgette en cubes et le piment en lamelles. Eplucher les fèves.

Déposer l'abaisse de pâte feuilletée dans un moule beurré puis déposer le mélange de tous les légumes.



Verser l'appareil à quiche pour recouvrir les légumes, puis déposer les feuilles de basilic thaï et recouvrir avec le comté râpé.



Mettre dans un four à 180°C pendant une quarantaine de minutes.



Couper en part et déposer sur des lamelles de tomates avec un filet de vinaigre balsamique et un filet d'huile de sésame. Saupoudrer de graines de sésame.