Difficulté : Facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 35 min

QUICHE COURGETTES

La *Quiche aux courgettes* est une délicieuse variante de la quiche traditionnelle dans une pâte dorée et croustillante

- **Le Fond de tarte** est confectionné par la **Maison Du Mieux Manger.**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

Pâte à tarte
1

Crème fraiche
80g

Parmesan râpé
60g

Courgette
2

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Œufs
3

Sel & Poivre
à votre convenance

L'ÉQUIPEMENT

1 moule à tarte, 1 four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

ÉTAPE 2

Coupez les courgettes en rondelles fines

ÉTAPE 3

Dans un saladier fouettez les oeufs avec la crème, la moitié du parmesan, du sel et du poivre.

ÉTAPE 4

Etalez la pâte dans un moule. Disposez les rondelles de courgette sur la pâte, versez la crème par dessus.

ÉTAPE 5

Parsemez du reste de parmesan, et enfournez 35mn. Laissez tiédir avant de démouler.