



www.brindechef.com

Quiche aux courgettes et chèvre frais



4



Prep : 10'

Cuisson : 30'



Facile

Ingrédients :

- 500g courgettes
- 200g chèvre frais
- 1 pâte Brisée
- 3 oeufs
- 30cl de crème liquide semi-épaisse
- 1 càs de maïzena
- Moutarde
- Pignons de pin
- Fromage râpé
- Sel, poivre

Préparation :

Laver les courgettes à l'eau et les couper en rondelles. Les faire cuire 3 minutes à la cocotte minute.

Faire chauffer le four à 180°C à chaleur tournante.

Dans un bol mélanger les œufs, la crème et la maïzena. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Étaler la pâte sur un moule à tarte. Badigeonner de moutarde puis étaler le chèvre frais. Répartir les courgettes. Verser la préparation liquide. Ajouter une poignée de pignons de pin puis du fromage râpé.

Cuire 25 min au four.

Servir la tarte avec une salade parsemée de pignons.

