



QUICHE RECTANGULAIRE AUX TOMATES CERISE ET CHÈVRE FRAIS

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

2 œufs entiers
1 jaune
200g de fromage de
chèvre frais
125g beurre(+ 20 g pour
le moule)
10cl de crème liquide
2 grappes de tomates
cerise
feuilles de basilic
1 pincée de thym séché
250g Farine(+ 20 g pour
le moule)
Sel, poivre

Pétrissez au robot la farine, le beurre coupé en morceaux et 1/2cc de sel fin. Incorporez le jaune d'œuf et un peu d'eau au besoin, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Roulez-la en boule, filmez et placez au réfrigérateur pour 1 h. Battez les œufs avec la crème, le thym et le basilic. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180 °C. Etalez la pâte et garnissez un moule beurré et fariné. Piquez-la et recouvrez-la d'une feuille de papier cuisson. Ajoutez une poignée de légumes secs et enfournez pour 10 min.

Répartissez le fromage en morceaux sur la pâte, versez les œufs battus et posez les grappes de tomates. Enfournez pour 35 min.

Démoulez et présentez sur un plat de service.