



# 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. Étalez 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.