Quiche tomate, jambon et chèvre

18/06/2019 à 08h29

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 g de jambon
- 2 tomates
- Fromage de chèvre
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- Persil
- Gruyère râpé
- Sel, poivre

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C ;
- Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte ;
- Disposez le jambon coupé en dés ou en morceaux, y ajouter des morceaux de fromage de chèvre et terminer par les tomates coupées en tranches ;
- Battez avec une fourchette les œufs, y ajouter la crème liquide, ainsi que le sel, le poivre et le persil ;
- Versez cette préparation sur la quiche et parsemez du gruyère râpé ;
- Il ne reste plus qu'à enfourner et laisser cuire environ 30 mn jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée ;
- Vous pouvez accompagner cette quiche d'une salade verte avec des cerneaux de noix.