

Quiche fondante au poivron rouge

Avec la chaleur actuelle, une quiche me semble bien plus agréable à manger qu'un bon gros plat de résistance! Nous avons 3 invités vendredi soir, auxquels nous avons fait goûter cette quiche au petit goût sucré! Un régal, d'après nos invités! Ouf, ils ont aimé, je suis rassurée! En plus, nous avons utilisé du thym, non pas celui qu'on peut acheter en pot, mais celui qui pousse dans notre jardinière depuis quelques jours! Que c'est agréable d'aller chercher quelques brins sur son balcon... D'un coup la quiche devient succulente à mes yeux!!!

Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 3 poivrons
- 200g de lardons
- 2 oignons
- 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- poivre, thym
- plein de fromage râpé

Découper en lamelle poivrons et oignons

Les faire cuire à la poêle. Ils doivent devenir moelleux.

Faire ensuite cuire les lardons.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la crème liquide et les oeufs. Poivrer généreusement.

Étaler la pâte dans un moule, la piquer avec une fourchette. Verser les poivrons, oignons et lardons.

Ajouter la crème, puis le thym et enfin le fromage râpé.

Enfourner et laisser cuire 35 min.

Laisser refroidir et servir tiède ou froid! Bon appétit!