

## Quiche aux courgettes, thon et mozzarella

Ingrédients

1 pâte feuilletée **brisée**  
2 grosses courgettes  
200 ml de lait concentré non sucré  
50 ml de crème **j'ai mis 3cs**  
2 oeufs  
1 boîte de thon au naturel  
1 boule de mozzarella  
gruyère râpé  
sel/poivre

Couper en cubes les courgettes et les blanchir à l'eau bouillante sans sel une dizaine de minutes puis égoutter et sécher sur un papier absorbant **je n'ai pas fait cette étape j'ai râpé mes courgettes puis je les ai passées à la poêle avec un peu d'huile**

Mélanger le lait, la crème, les oeufs, le sel et le poivre réserver

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière à l'aide d'une fourchette

Mette les courgettes, le thon émietté et la mozzarella coupée en morceaux

Verser la préparation précédente

Répartir le gruyère râpé

Cuire four chaud 180° environ 35 mn



