



Quiche aux tomates séchées et aux courgettes (sans lait de vache)



Ingrédients (pour une grande quiche) :

- 1 rouleau de pâte brisée ou une pâte brisée maison
- 2 courgettes moyennes
- une dizaine de tomates séchées
- 4 oeufs
- 2 cs de crème fraîche (ou une cs de purée d'amandes blanches)
- 100g de fromage de brebis en lamelles
- 1 cs d'huile d'olive
- sel et poivre

Préchauffez le four à 210°C (th7).

Lavez les courgettes, coupez les en dés. Faites les revenir 7 min à la poêle dans un peu d'huile d'olive.

Epongez l'huile des tomates sur un papier absorbant et coupez les en dés.

Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème (ou la purée d'amandes), salez et poivrez.

Etalez la pâte brisée dans le moule, piquez le fond avec une fourchette. Répartissez les courgettes, puis les tomates et enfin le fromage. Versez sur le dessus le mélange crème-oeufs. Enfourez pour 25 min environ.

Réservez jusqu'au lendemain au frais, coupez la quiche en petites parts avant de la servir.