

Le Monde de Marie

QUICHE JAMBON TOMATE, BARBECUE

J'avais de la pâte brisée, et pas grand-chose à manger alors j'ai fait avec ce que j'avais dans le frigo et voilà le résultat, hum!! Réalisation 10min , cuisson 35 min



INGREDIENTS:

1 pâte brisée

4 tranches de jambon

2 à 3 tomates

150g de fromage de votre choix

2cs de [gomasio](#) ou une pincée de sel

200ml de crème fraîche liquide allégée (ou non)

2 œufs

1cs de sauce barbecue

REALISATION:

Disposer la pâte dans un plat à tarte, piquez-là à l'aide d'une fourchette.

Ajouter le jambon coupé en morceaux, puis les tomates coupées en tranches et terminer par le fromage coupé en dés.

Saupoudré le gomasio sur l'ensemble.

Préparer l'appareil en mélangeant les œufs battus avec la sauce barbecue et la crème. Une fois le mélange homogène répartir sur la tarte.

Enfourner à 200°C four préchauffé pendant 30 à 40 min selon votre four. la tarte doit être dorée.

Consommer chaud avec une salade verte.