

Quiche italienne au mascarpone

Jambon italien, courgette et olives noires



Pour 4 petites quiches ou 1 grande quiche

Préparation : 40 minutes

Repos : 1 heure minimum

Cuisson : 35 minutes

Pâte brisée (à préparer 1 heure avant minimum) :

- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 1/2 c à café de sel
- 5 cl d'eau

Appareil à quiche :

- 2 œufs
- 125 g de mascarpone
- 8 cl de lait
- 1 c à soupe de basilic ciselé
- Sel
- Poivre

Garniture :

- 4 tranches de jambon italien
- 1 courgette
- 8 olives noires
- 1 gousse d'ail
- 80 g de fromage râpé (mozzarella/comté/emmental)
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel

Beurre pour les moules

Préparez la pâte brisée (à préparer 1 heure avant ou la veille) : Mélangez la farine, le beurre mou et le sel pour obtenir un mélange sablé grossier. Versez l'eau et formez une boule. Filmez et laissez reposer 1 heure minimum.

Étalez la pâte au rouleau. Beurrez les moules. Garnissez les moules avec la pâte brisée. Piquez le fond de pâte à l'aide d'une fourchette. Placez le moule au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Préparez la garniture : Coupez la courgette et les olives en petits morceaux. Coupez le jambon en fines lanières. *C'est plus facile avec des ciseaux.*

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'ail écrasé ou finement haché au couteau. Ajoutez les morceaux de courgette et d'olives. Salez légèrement. Cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez l'appareil à quiche : Mélangez le mascarpone avec le lait avec une spatule pour l'assouplir. Incorporez les œufs et mélangez à l'aide d'un fouet. Ajoutez le basilic. Répartissez le jambon italien dans le fond des moules. Ajoutez le mélange courgette/olives. Recouvrez avec l'appareil à quiche. Parsemez le fromage de votre choix, ici un mélange de comté/emmental/mascarpone. Glissez au four pour 30 à 35 minutes. *Pour un grand moule, il faudra compter 40 à 45 minutes.* Laissez tiédir avant de déguster.