

QUICHE AUX LÉGUMES ET AU JAMBON FUME



- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 4 oeufs
- 20 cl de lait
- 3 c à soupe de boursin cuisine
- 2 carottes
- 1 courgette
- 1 paquet de râpé de jambon fumé

Je coupe mes carottes et ma courgette en petits dés que je fais revenir quelques minutes dans un peu d'huile d'olive, j'assaisonne de sel et de poivre...

Ensuite, je mélange les oeufs, le lait et le boursin cuisine, j'assaisonne de sel et de poivre...

J'installe ma pâte feuilletée dans un moule à tarte beurré, je pique le fond avec une fourchette pour éviter les bosses à la cuisson...

Je badigeonne le fond avec un peu de moutarde...

J'étales mes dés de légumes, puis le râpé de jambon fumé...

Je recouvre le tout de mon appareil à quiche (oeufs, lait...)

Je place la quiche dans un four préchauffé à 180 ° C puis je la laisse cuire pendant 40 minutes à 160° C...