

Quiche aux courgettes, cantal et jambon sec ou cru

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
3-4 courgettes suivant la taille
3 oignons nouveaux
80 g de cantal jeune râpé
20 cl de lait
2 oeufs + 2 jaunes
50 g de mascarpone
4 tranches de jambon sec ou cru
4 c à s d'huile d'olive
2 belles pincées de curry
Sel et poivre du moulin

Étaler la pâte dans un moule à tarte antiadhésif et mettre le moule au frais. Cuire les courgettes lavées, non épluchées et taillées en rondelles dans 2 c à s d'huile d'olive. Tailler le jambon en lanières et les poêler dans 2 c à s d'huile d'olive, les remplacer par les oignons nouveaux épluchés et hachés et les faire dorer 5 mn en remuant. Laisser tiédir les courgettes et le jambon avant de les mettre sur le fond de tarte. Battre les oeufs et les jaunes avec le curry, du sel, du poivre et ajouter le mascarpone, le cantal râpé et le lait. Vérifier l'assaisonnement et cuire 40 mn environ à four préchauffé à 210° (adapter suivant le four).

Vin conseillé : un Mâcon blanc ou un Bourgogne blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>