



## **QUICHE COURGETTES, BASILIC, PECORINO**

**pâte brisée** (à faire la veille) :

**300g farine T.55 - 170g beurre doux pommade - 1 pincée sel fin - 12cl eau froide – Sabler entre les doigts la farine, le beurre, le sel versés dans un saladier. Ajouter l'eau en 2 fois jusqu'à la formation d'une boule (ceci doit se faire rapidement afin que la pâte ne soit pas dure à la dégustation). Filmer. Aplatir légèrement. Entreposer au réfrigérateur. Le lendemain, étaler la pâte dans un moule à tarte à fond amovible. Ré-entreposer au réfrigérateur.**

**Préchauffer le four à 200°.**

**3 petites courgettes - 3 càs bombées crème fraîche épaisse - 3 oeufs - 20cl lait frais entier - 6 càs pécorino romano râpé - 12 à 15 feuilles de basilic frais - sel - poivre - noix de muscade moulue –**

**Dans un grand bol, fouetter la crème fraîche, les oeufs, le sel, le poivre et la noix de muscade.**

**Ajouter le lait, puis le pécorino. Râper les courgettes (râpe gros trous). Les étaler sur le fond de la pâte à tarte piqué à la fourchette. Répartir le basilic ciselé. Verser délicatement le mélange à quiche.**

**Enfourner et cuire 40 minutes.**