Quiche Courgette et Gomasio

Le *gomasio* (goma désigne le sésame en japonais) est du sel marin mélangé à du sésame grillé et broyé grossièrement. Chaque grain de sel est imprégné par l'huile du grain de sésame. C'est un régal en accompagnement des légumes cuits, des salades et crudités...

Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 courgette avec peau
- 1 paquet de feta égouttée
- gomasio
- 3 œufs
- 200ml de crème liquide
- sel modéré
- poivre
- muscade râpée

Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée.
Saupoudrer de gomasio.
Laver et émincer la courgette à la mandoline en fines rondelles.
Disposer en rond.
Couper la féta en petits dés et disposer sur les rondelles de courgette.
Battre les œufs et la crème, assaisonner et verser dans le moule à tarte.
Saupoudrer à nouveau de gomasio.
Enfourner th°6/7 pendant environ 25 à 30 min selon votre four.