



Quiche tomates et mozzarella

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Quiche tomates et mozzarella

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 1 heure

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte feuilletée
 - 800 g de tomates
 - 250 g de mozzarella
 - 3 œufs
 - 3 dl de crème fraîche épaisse
 - 1 bouquet de basilic
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Éplucher et épépiner les tomates, les couper en petit morceaux et laisser dégorger une demi-heure.
 2. Égoutter la mozzarella puis la couper en tout petits cubes.
 3. Laver et hacher les feuilles de basilic.
 4. Foncer un grand moule à tarte avec la pâte feuilletée puis la piquer avec une fourchette.
 5. Étaler sur la pâte les morceaux de tomates égouttés, puis la mozzarella, puis le basilic.
 6. Battre les œufs avec la crème fraîche, du sel et du poivre, puis verser cet appareil au dessus des tomates et de la mozzarella.
 7. Cuire au four à 200° pendant 20 minutes.
 8. Démouler et servir chaud ou tiède.
-

Remarques ou suggestions

- Rajouter aux tomates fraîches 5 à 6 tomates séchées coupées en petits morceaux.

Publié par Lucullent le 5 juin 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.