

Quiche à la bûche de chèvre, tomates cerise et thym frais



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

La bûche de chèvre convient très bien aux plats nécessitant une cuisson au four.

Ingrédients

- 250 g de bûche de chèvre (1kg à la coupe)
- 1 pâte brisée
- 125 g de crème fleurette
- 125 g de lait
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 12 tomates cerise
- 1 branche de thym frais
- 1 pincée de muscade
- sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°.
- 2 Placer la pâte brisée dans un moule à tarte beurré.
- 3 Battre la crème, les œufs, les jaunes, le lait et la muscade. Assaisonner de sel et de poivre et faire couler dans le moule.
- 4 Couper les tomates cerise en quatre et les faire sauter trois minutes à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pour enlever l'excédent d'eau.
- 5 Couper la bûche de chèvre en gros cubes. Ajouter les tomates et le fromage dans la quiche et parsemer de thym frais.
- 6 Enfourner à 200° pendant au moins 25 minutes, vérifier la cuisson en piquant le milieu de la quiche avec une pointe de couteau.
- 7 A manger avec une salade verte.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechvre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechvre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

