La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Quiche aux courgettes, tomates et lardons

Entrée Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 40 mn
Cuisson : 30 mn

Une recette pour les petites courgettes que l'on commence à récolter.

Ingrédients

- 1 pâte à tarte feuilletée - ou brisée
- 3 courgettes
- 3 tomates
- 1 oignon
- 1 barquette de lardons fumés
- 25 cl de crème épaisse
- 3 œufs
- comté
- 1 boule de mozarrella
- basilic
- sel
- poivre
- huile d'olive

Préparation

1. Coupez les courgettes en dés.
2. Pelez, coupez et épépinez les tomates, coupez-les aussi en dés.
3. Epluchez et émincez très finement l'oignon.
4. Faites revenir les lardons dans un peu d'huile d'olive pendant quelques instants, quand ils sont dorés, ajoutez les légumes et laissez cuire une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.
5. Laissez refroidir.
6. Pendant ce temps, vous aurez fait précuire le fond de tarte 10 à 15 minutes.
7. Au bout de ce temps, répartissez les légumes sur cette pâte.
8. Mélangez les œufs, la crème, le comté, sel, poivre et un peu de basilic ciselé...
9. Versez cette préparation sur les légumes, ainsi que la boule de mozarella coupée en tranches fines.
10. Mettez au four une trentaine de minutes à 200°C (th.6-7).

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal:j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon blog,je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode