

## Quiche aux tomates cerise et au roquefort



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Ces quiches se doivent d'être accompagnées d'une petite mâche ou d'une roquette !*

### Ingrédients

- 1 barquette de tomates cerise
- 30 cl de crème fraîche
- 30 cl de lait ½ écrémé
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de bombée de farine
- 120 gr de roquefort
- sel, poivre
- persil
- ciboulette

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 210° (thermostat 7).
- 2 Lavez les tomates et coupez-les en deux.
- 3 Lavez et hachez la ciboulette et le persil.
- 4 Emiettez le roquefort en petits morceaux.
- 5 Dans des petits moules beurrés, répartissez les tomates cerises et les morceaux de roquefort.
- 6 Dans une terrine, cassez les oeufs entiers et ajoutez la farine.
- 7 Fouettez bien, ajoutez ensuite la crème fraîche, puis le lait, en fouettant toujours.
- 8 Salez très peu (à cause du roquefort), poivrez.
- 9 Versez dans le moule sur les tomates et le roquefort.
- 10 Mettez à cuire environ 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Parsemez de persil et de ciboulette.
- 11 Servez froid.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

