Quiche au chèvre

(semaine 3 – du 18 au 22 janvier 2021)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 1 bûche de chèvre (200g)
- 20 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- Sel/poivre

Progression :

1) Préchauffer le four à 180°C (thermostat 5)
2) Etaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette
3) Couper la bûche de chèvre en rondelles et les disposer sur le fond de tarte
4) Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème, le sel et le poivre. Versez le tout sur le chèvre
5) Enfournez dans un four chaud, 30 minutes

Cette recette est une base, vous pouvez l'adapter à votre convenance en remplaçant la crème par des lardons ou bien faire en ajoutant des lardons à cette préparation.

La quiche au chèvre s'accompagne très bien avec une salade verte.

Bon appétit !