

LA RECETTE

DE LA QUICHE AUX TOMATES CERISES

.be



PRATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn
Niveau : facile

À servir
chaud

INGRÉDIENTS

- 500 g de tomates cerises
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 bouquet de basilic
- 20 cl de crème fraîche
- 50 gr de parmesan râpé
- 3 œufs
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 180°. Ciselez les échalotes et faites les revenir dans un filet d'huile d'olive. Pendant ce temps, lavez et égouttez les tomates. Foncez une platine à tarte avec une pâte brisée.

ÉTAPE 2

Répartissez les échalotes fondues sur le fond de tarte, et disposez les tomates cerises par-dessus. Dans un bol battez les œufs avec la crème et le basilic ciselé, salez, poivrez et versez l'appareil dans le moule.

Bon appétit !

ÉTAPE 3

Saupoudrez de parmesan râpé et enfournez pendant environ 25 minutes.



UN GARS, UN CHEF!

