



Quiche aux tomates et à la mozzarella

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

A l'origine, la quiche était un produit de boulangerie, dont l'existence est attestée dans toute l'Europe dès le XVIème siècle. Il s'agissait alors d'une galette salée à base de pâte levée, garnie d'une fine couche d'œufs battus dans de la crème. Au fil de temps, la quiche a franchi les frontières, ses ingrédients se sont diversifiés, jusqu'à en faire un plat créatif et mondialisé. En atteste la recette proposée ici, parfaite pour un buffet froid ou pour accompagner des grillades.

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 20 min - Durée: 45 min

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 800 g de tomates
- 250 g de mozzarella
- 3 œufs
- 3 dl de crème fraîche épaisse
- 1 bouquet de basilic
- sel
- poivre

Préparation

1. Éplucher et épépiner les tomates, les couper en petit morceaux et laisser dégorger une demi-heure dans une passoire.
2. Égoutter la mozzarella puis la couper en tout petits cubes.
3. Laver et hacher les feuilles de basilic.
4. Foncer un grand moule à tarte avec la pâte feuilletée puis la piquer avec une fourchette.
5. Étaler sur la pâte les morceaux de tomates égouttés, puis la mozzarella, puis le basilic.
6. Battre les œufs avec la crème fraîche, du sel et du poivre, puis verser cet appareil au dessus des tomates et de la mozzarella.
7. Cuire au four à 200° pendant 30 à 40 minutes.
8. Démouler et servir chaud ou tiède.

Remarques ou suggestions

- Rajouter aux tomates fraîches 5 à 6 tomates séchées coupées en petits morceaux.

