



LA QUICHE COURGETTES-FROMAGE

Les ingrédients pour faire une quiche courgettes-fromage :

- une pâte brisée ou feuilletée
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 1 courgette
- 140 g de fromage râpé

La recette pour faire une quiche courgettes-fromage :

Préchauffer le four à 180°

- 1- Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte.
 - 2- Dans un récipient battre les œufs.
 - 3- Ajouter la crème fraîche et le fromage râpé.
 - 4- Verser cette préparation sur la pâte.
 - 5- Râper la courgette. Les répartir sur l'ensemble de la pâte.
 - 6- Saler, poivrer légèrement.
- Enfourner pendant **30 minutes** (surveiller)