

RECETTE ÉCONOMIQUE DU CCAS ROMAIN ROLLAND

Quiche au chèvre frais et courgettes

Ingrédients

- 200 gr de chèvre frais
- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre + pour le moule
- 10 cl de lait
- 3 œufs
- 250 gr de courgettes
- 100 g de lardons
- ½ càc herbes de Provence
- Sel, poivre

Préparation

Mélanger 125 gr de farine et 90 gr de beurre en dés dans un saladier, faire un creux au milieu, ajouter 2 pincées de sel et 4 cuillères à soupe d'eau. Pétrir et mettre en boule. Réfrigérer 1h30.

Laver et émincer les courgettes, saler et laisser dégorger 1h30 dans une passoire.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné et garnir un moule rectangulaire beurré d'environ 36 cm. Couvrir de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Enfourner 15 min. Retirer le papier et les billes, terminer de cuire 5 min. Laisser refroidir.

Écraser le chèvre, incorporer le lait, les œufs battus, les herbes, saler peu et poivrer, verser sur le fond de pâte.

Disposer les courgettes épongées dessus et cuire 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit pris.

Servir chaud.

