

Quiche aux 3 poivrons



Pour 6 pers / 9 pp par pers

8 pers / 7 pp par pers

- 200 gr de pâte brisée (maison pour moi)
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 échalote
- 4 œufs
- 150 ml crème liquide à 15 % de mg

- 150 gr de râpé de jambon
- 50 gr de gruyère râpé
- sel, poivre
- paprika

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'échalote émincée et les 3 poivrons coupés en dés.

Rajouter un peu d'eau, couvrir et faire cuire 7 à 10 minutes en rajoutant de l'eau si nécessaire.

Etaler la pâte brisée, la mettre dans votre moule et piquer le fond avec une fourchette.

Préchauffer le four à 180°.

Etaler les poivrons sur le fond de pâte, puis mettre le jambon au-dessus.

Dans un récipient battre les œufs en omelette avec la crème. Rajouter un peu de paprika, saler, poivrer.

Verser l'appareil sur votre pâte, parsemer de gruyère râpé.

Enfourner pour 35 à 40 minutes.

Servir avec une salade verte.