

Quiche tomates cerise, moutarde et graines de fenouil

Pour 3-4

200g de pâte brisée

2 œufs

165ml de crème liquide

1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne

1 cuil soupe rase de graines de fenouil

2 grappes de tomates cerise

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte et placez-la dans le moule, piquez-la et enfournez à 200°C pendant 10 minutes.

Pendant ce temps fouettez les œufs avec la crème, incorporez les graines de fenouil et la moutarde.

Lavez les tomates cerise en les laissant sur leur grappe.

Sortez la pâte précuite du four, versez l'appareil à quiche et déposez les tomates grappe par-dessus.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.