

Quiche aux artichauts et roquette

Pour 6 personnes

Pâte

200g de farine

1 cuil à soupe de mélange d'herbe pour légumes

100g de beurre mou

50g d'eau

Garniture

100ml de lait

100ml de crème liquide

2 œufs

30g de roquette

1 cuil à café de mélange d'herbe

1 bocal de [minis artichauts à l'huile](#)

50g de feta

Quelques olives vertes

Sel

Préchauffez le four à 200°C.

Préparez la pâte: mélangez le farine avec le mélange d'herbe, ajoutez le beurre et l'eau, mélangez et quand la pâte est homogène étalez-la et déposez-la dans votre moule à tarte. Réservez au frais.

Hachez la roquette et mélangez-la avec les herbes. Égouttez les artichauts sur du papier absorbant pour éliminer un maximum d'huile.

Fouettez les œufs avec le lait et la crème, salez et versez sur le fond de tarte. Parsemez le mélange herbes-roquette sur la quiche, disposez les artichauts puis les olives vertes et pour finir parsemez la feta effritée.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.