

Quiche tomates mozzarella



Pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée Herta
- 5 tomates ou une boîte 4/4 de tomates pelées
- 1 boule de mozzarella
- 1/2 bouquet de basilic
- 5 brins de ciboulette
- 6 tomates séchées à l'huile d'olive
- 3 oeufs
- 1 brick de crème fraîche liquide (20 cl)

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Etalez la pâte dans un moule à tarte beurré. Piquez le fond avec une fourchette et mettez au four 10 min.

Pendant ce temps, pelez les tomates. Pour cela, il suffit de les plonger dans une casserole d'eau bouillante 30 sec environ. Lorsque la peau commence à se décoller, ressortez-les une à une à l'aide d'une écumoire. Pelez-les (attention de ne pas vous brûler), ôtez les pépins à l'aide d'une cuillère et coupez les en morceaux. [Pour aller plus vite, on peut utiliser une boîte de tomates pelées].

Egouttez et coupez la mozzarella en dés. Lavez et coupez finement le basilic et la ciboulette. Coupez les tomates séchées en petits morceaux à l'aide de ciseaux. Dans un bol, battez les oeufs entiers avec la crème fraîche. Salez et poivrez.

Déposez sur le fond de la tarte précuit, en couches successives, les tomates, les tomates séchées, la mozzarella puis le basilic. Nappez le tout avec la préparation aux oeufs et enfournez 40 min. Servez illico presto.