http://www.recettesdusudfaciles.com

Quiche méridionale

Pour 4 personnes :

- 250 g de pâte brisée
- 3 courgettes
- 1 aubergine
- 1/2 poivron
- 12 olives noires de Nice
- 3 cuil. à soupe de coulis de tomates
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan râpé
- 3 œufs
- 20 cl de crème
- 15 cl d'huile d'olive
- sel, poivre

Coupez courgettes et aubergine non pelées en morceaux. Epépinez le demi-poivron, émincez-le.

Chauffez 10 cl d'huile d'olive dans une poêle avec l'ail écrasé. Faites-y dorer 8 min les morceaux d'aubergine. Egouttez-les sur du papier absorbant. Salez, poivrez.

Faites revenir 5 min les courgettes dans le reste d'huile, puis le poivron 3 min. Salez, poivrez.

Garnissez un moule à tarte de pâte brisée, piquez le fond à la fourchette. Tartinez-le de coulis de tomates, puis ajoutez l'aubergine, les courgettes et le poivron tiédis.

Ajoutez les œufs battus avec la crème, le parmesan, sel et poivre. Faites cuire 25 min au four préchauffé th. 7 (210 °C). Garnissez d'olives en fin de cuisson.