

# Quiche à la tomate, au jambon et au fromage de chèvre frais



## Ingrédients:

- 200 gr de pâte brisée
- 150 gr de râpé de jambon
- 3 tomates
- 2 œufs
- 100 ml de crème liquide à 12 % de mg
- 125 gr de fromage de chèvre frais
- 30 gr de gruyère râpé
- sel poivre

*Pour 8 personnes / 7 points par personne*

## La recette

- Coupez les tomates en tranches.
- Étaler la pâte et la disposer dans un moule à tarte (silicone pour moi). Répartir le jambon sur le fond de tarte et parsemer de morceaux de chèvre frais. Disposer ensuite les tranches de tomates par-dessus.
- Préchauffez votre four à 180°.
- Dans un bol, battre les œufs avec la crème, saler, poivrer. Verser cette migaine sur la garniture.
- Parsemer de gruyère râpé et enfournez pour environ 30 minutes.