

QUICHE AUX TOMATES CERISES



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 25 g de parmesan
- 300 g de fromage blanc
- 4 oeufs
- 1 c à s de moutarde à l'ancienne
- 20 g de roquette
- sel, poivre
- 200 g de tomates cerises
- 130 g de feta
- 50 g d'olives noires dénoyautées

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, le fromage blanc, les oeufs, la moutarde, la roquette, le sel, le poivre
- puis mixer 20 secondes à vitesse 5
- foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- puis réserver au frais
- verser la préparation sur le fond de tarte
- disposer ensuite les tomates cerises et la feta
- mettre les olives noires dans le bol, puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- parsemer la surface de la quiche d'olives noires et de parmesan
- enfourner et cuire 40 minutes à 180°
- à la sortie du four, décorer de quelques feuilles de roquette

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site Cookidoo

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>