



# Quiche Rose

## Jambon Courgettes

Portions : 6

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

### INGRÉDIENTS

#### **Pour la pâte brisée:**

- 250 g de farine complète
- 125 g de beurre
- un peu d'eau
- 1 pincée de sel

#### **Pour l'appareil à quiche :**

- 250 g de courgettes
- 100 g de Jambon blanc
- 4 œufs
- 200 g de crème liquide 30 % de matières grasses
- 50 g d'emmental râpé
- sel
- poivre

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux dans un saladier.

Effritez le tout à la main ou à la fourchette.

Ajoutez l'eau progressivement en mélangeant jusqu'à former une boule souple.

Farinez la boule de pâte et laissez-la reposer 20 à 30 min au frais.

Abaissez la pâte sur un plan fariné et la déposer dans un moule à tarte. Piquez le fond de la tarte recouvrez-la "d'haricots" et faites cuire à blanc 15 mn.

Pendant ce temps, épluchez et coupez les courgettes en rondelles.

Dans un récipient, mélangez les œufs, la crème, le sel et le poivre. Ajoutez les courgettes, le jambon et le fromage râpé.

Sortir la tarte du four et baissez la température à 180°C.

Versez la préparation sur la pâte et faites cuire 35 mn jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

