

Quiche à l'italienne



Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

150 g de dés de jambon

1 oignon blanc

20 feuilles de basilic

125 g de mozzarella

20 cl de crème liquide

3 œufs

100 g de tomates séchées (60 g)

1 pâte feuilletée pur beurre

Sel et poivre du moulin

Ciseler le basilic, éplucher et hacher l'oignon. Couper la mozzarella en dés.

Fouetter les œufs avec la crème, sel et poivre et un peu de basilic ciselé.

Foncer le moule à tarte avec la pâte et répartir sur la pâte les dés de jambon, l'oignon et la mozzarella. Recouvrir du mélange crème-œufs et cuire à four préchauffé à 200° pendant 40 mn environ (adapter suivant le four). Au moment de servir garnir avec les tomates séchées et le basilic ciselé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>