

Quiche à la roquette et au chèvre

Préparation : 10 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 bûche de chèvre

40 cl de crème liquide (je prends de la 15% MG)

2 œufs + 1 jaune

1 grosse poignée de roquette

1 pâte feuilletée pur beurre

Sel et poivre du moulin

Rincer et égoutter la roquette. Mélanger la crème et les œufs entiers et le jaune.

Assaisonner.

Foncer le moule à tarte avec la pâte feuilletée et disposer dessus la roquette. Verser la préparation crémeuse et disposer régulièrement le fromage de chèvre coupé en rondelles. Mettre à cuire à four préchauffé à 200° pendant 40 mn environ (adapter suivant le four). Laisser tiédir avant de démouler.

Vin conseillé : un Valençay blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>