

Quiche à la Fourme d'Ambert & aux tomates séchées



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 45 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 à 6 personnes :

- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à café d'herbes de Provence
- 100 g de Fourme d'Ambert
- 10 tomates séchées
- 100 g d'allumettes de bacon
- 100 g d'emmental râpé
- sel, poivre



Aud à la cuisine

✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Déroulez la pâte dans un moule à tarte beurré et pressez-la bien pour qu'elle épouse la forme du moule. Rabattez l'excédent vers l'intérieur.

Piquez le fond avec une fourchette. Garnissez la pâte de billes de cuisson (ou de lentilles sèches) et faites cuire à blanc pendant 15 min. Sortez du four et enlevez les billes de cuisson.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Ajoutez le lait, la crème, les herbes de Provence et assaisonnez.

Coupez la Fourme d'Ambert et les tomates séchées en petits dés et garnissez-en la pâte. Répartissez les allumettes de bacon et l'emmental râpé.

Versez l'appareil à quiche et enfournez pour 25 à 30 min.

www.audalacuisine.com