

# Quiche tomates et chèvre

## Ingredients :

- 3 tomates (j'ai choisi des tomates cocktails différentes couleurs)
- fromage de chèvre sans croûte.
- 2 oeufs
- 200 ml de crème liquide
- Un bouquet de persil
- sel et poivre du moulin



## Préparation :

1. Après avoir préparé la pâte brisée foncer un moule à tarte, piquer le fond et placer au frais pour 10 minutes.
2. Préchauffer le four à 180 . Couvrir la surface de la pâte de papier sulfurisé Enfourner pour 10 minutes, retirer le papier sulfurisé et prolonger la cuisson 5 minutes.
3. Retirer la tarte du four et laisser tiédir le temps de préparer la garniture.
4. Augmenter la chaleur du four à 200 C (400 F).
5. Dans un saladier, battre les œufs et la crème. Ajouter le persil Saler et poivrer.
6. Couper les tomates en dés et les épépiner.
7. Parsemer le fond de tarte de fromage coupe en lamelles et ajouter les tomates.
8. Verser la préparation liquide. Enfourner la tarte a la tomate durant 30-40 minutes ou jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
9. Servir chaud ou tiède accompagnée d'une bonne salade si désirée.

*Bon appétit !*