

QUICHE AUX TOMATES SÉCHÉES ET AU FROMAGE

Ingrédients : pour 4-5 portions

- 1 croûte à tarte de 9 po (23 cm)
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- 1 ½ tasse (122 g) de fromage râpé de votre choix (j'ai fait un mélange de mozzarella, emmental et parmesan)
- 6 à 8 tomates séchées dans l'huile, bien éponnées et coupées en fines lanières
- ½ oignon, tranché finement
- 2 tranches de prosciutto, émincées finement
- 7 œufs, battus
- 3 c. à soupe (45 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) d'herbes de Provence
- Ciboulette fraîche ciselée
- 1 oignon vert
- Sel et poivre noir concassé

Préparation :

- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- Badigeonner le fond de la croûte de moutarde et le piquer avec une fourchette pour éviter qu'il gonfle durant la cuisson.
- Cuire au four 6 minutes.
- Retirer la croûte du four. Déposer les tomates séchées, l'oignon et le prosciutto dans la croûte.
- Parsemer du fromage
- Dans un bol, mélanger les œufs, le lait, les herbes et l'oignon vert. Bien assaisonner. Verser la préparation sur les autres ingrédients.
- Cuire au four de 25 à 30 minutes.
- Servir avec de la salade.

Source : déclinaison d'une recette de SAQ.com

<http://www.saq.com/page/fr/saqcom/recette/quiche-tomates-sechees-et-fromage>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 30 mai 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/05/quiche-aux-tomates-sechees-et-au-fromage.html>