

Quiche aux courgettes

Pour 4 personnes



2 courgettes moyennes

1 abaisse de pâte feuilletée rectangulaire

1 gobelet de demi-crème acidulée
100 g de gruyère râpé
2 cs d'herbes aromatiques hachées
2 cs de chapelure
½ dl env. d'huile d'olive ou de beurre liquide
Sel, poivre

Préchauffer le four à 200° C.

Couper en demi-rondelles d'environ ½ cm d'épaisseur.

La dérouler et poser sur le dos de la grande plaque du four. A l'aide d'un couteau, dessiner une bordure de 2 cm de large, bien piquer l'intérieur de la pâte. On peut aussi la couper en 8 portions.

Bien mélanger le tout. Répartir sur la pâte. Garnir de courgettes. Les badigeonner avec de l'huile d'olive. Assaisonner

Cuire au four préchauffé 20 à 25 min.
Servir chaud.

Remarque:

Préparation à l'avance.

Conseil:

Remplacer les courgettes par des asperges vertes ou d'autres légumes de saison.

