

Quiche tomate ricotta

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 2 œufs
- 300 g de ricotta
- 200 ml de crème fraîche
- 50 g de parmesan
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de tomates (environ 2 tomates)
- sel
- poivre
- huile d'olive

Recette :

1. Pour commencer, travailler la ricotta avec les œufs.
2. Rajouter la crème fraîche et le parmesan. Travailler ce mélange jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse.
3. Ajouter alors du sel et du poivre.
4. Pour finir, mettre le gruyère râpé dans la préparation, et bien mélanger.
5. Dans un moule, disposez un rouleau de pâte brisée (vous pouvez aussi faire la pâte vous même)
6. À l'aide d'une fourchette, piquez le fond de la quiche.
7. **9-** Verser ensuite la farce de fromage préparée auparavant, sur le dessus en prenant soin de l'égaliser.
8. Laver les tomates puis couper chacune les en rondelles assez fines. Ensuite, les placer sur la farce.
9. Ajoutez du un peu de sel et de poivre.
10. Verser également un filet d'huile d'olive au-dessus de la quiche.
11. Préchauffer le four à 170 degrés et laisser la quiche cuire pendant environ 45 minutes.
12. Laisser la légèrement refroidir avant de la manger.

C'est prêt !

