

Quiche au Sainte Maure de Touraine

J'aime bien faire des tartes ou des quiches le soir pour le dîner. Avec une salade, ça fait un repas complet léger.



Ingrédients:

1 pâte [feuilletée Thermomix](#) ou du commerce

2 œufs entiers + 2 jaunes

20 cl de crème fraîche semi-épaisse

250 g de lait

1 pincée de noix de muscade

Sel et poivre

3 tomates

1 cs de thym (Picard)

1 bûche de Sainte Maure de Touraine

1 cs d'huile d'olive

Préparation:

1- Dans un saladier, battre les œufs, les jaunes, la crème, le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre.



2- Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Piquer la pâte et verser la préparation. Réserver au frais.



3- Préchauffer le four à 210°C.

Éplucher les tomates, les épépiner et les couper en morceaux.



4- Faire revenir les tomates dans une poêle avec l'huile d'olive.



5- Couper le fromage en gros cubes. Mettre les tomates et le fromage dans la quiche et parsemer de thym. Enfourner pour 25 à 30 min.





cestmeilleurfaitmaison.fr