

Quiche aux Courgettes, Morbier & Pignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1
- COURGETTE(S)	2
- MORBIER	200 - 250g
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- LAIT	150 ml
- PIGNONS DE PIN	
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courgettes en rondelles à l'aide d'une mandoline.
- Écroûtez et coupez le Morbier en dés.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette et répartissez les dés de fromage.
- Faites cuire les courgettes dans de l'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Lorsqu'elles sont tendres, déposez-les sur le fromage.
- Battez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur les courgettes et le fromage.
- Enfourez au micro-onde sur position CRISP pour 17 minutes (Terminez si nécessaire par 3 minutes sur position Grill uniquement).
- Sortez du four et attendez 2 minutes puis servez.

