

## Quiche au Morbier, Saucisses et Courgette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- COURGETTE(S)	2
- CHIPOLATA - SAUCISSES	200g
- MORBIER	175g
- OEUF(S)	4
- LAIT	100g
- CRÈME FRAICHE	150g
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les courgettes en petits dés. Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu d'ail. Salez et poivrez.
- Coupez les saucisses en tronçons de 4-5 cm. Faites-les également revenir également dans un peu d'huile. Salez et poivrez.
- Coupez finalement le fromage en gros dés.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé.
- Répartissez les courgettes, la saucisse et le fromage dans le fond de celle-ci.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez. Versez le tout sur la pâte.
- Placez au four à micro-onde sur position CRISP pour 17 minutes.
- Démoulez et servez.