

Quiche à la Ratatouille

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- Oignons	1
- Tomates	1
- Courgettes	1
- Poivrons Rouges	¼
- Poivrons Jaunes	¼
- Aubergines	½
- Gousses d'Ail	1
- Thym	
- Huile d'Olive	2 c à soupe
- Pâte Brisée	1x
- Oeufs	4
- Lait	120 ml
- Crème Fraîche	120 ml
- Tomme de Montagne	60g
- Jambon Serrano	3-4 tranches
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez la tomate. Epépinez les poivrons et coupez-les en lanières. Taillez la courgette et l'aubergine en dés.
- Faites revenir à l'huile d'olive l'oignon émincé. Lorsqu'ils sont dorés, ajoutez la tomate pelée. Laissez mijoter 5 min.
- Intégrez les lanières de poivrons puis les dés d'aubergines et de courgettes. Ajoutez l'ail écrasé, le thym, sel et poivre. Versez un peu d'eau si nécessaire.
- Laissez mijoter 1 heure au moins. En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement.
- Coupez la tomme de montagne en petits dés.
- Déposez la pâte brisée dans le moule CRISP sur le papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez la ratatouille sur le fond de pâte brisée.
- Grillez à sec les tranches de jambon. Taillez les en morceaux et répartissez sur la ratatouille ainsi que les dés de tomme.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et la crème fraîche. Salez un peu et poivrez.
- Versez ce mélange sur la quiche. Enfournez au micro-onde position CRISP pour 20 à 22 minutes.
- Servez après avoir découpé en quartiers.

Remarque:

A partir de DI-392