

Quiche à la Féta, au Basilic et aux Olives Noires

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes



Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	225g
- BASILIC	15 feuilles
- OLIVE(S) NOIRE(S)	15 à 20
- OEUF(S)	4
- LAIT	80ml
- CREME FRAICHE	80ml
- TOMATE(S) SECHEE(S)	qq.
- BASILIC	en garniture
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	un filet

Recette:

- Étalez la pâte dans le moule à CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Coupez la féta en dés et répartissez-la sur la pâte.
- Ciselez le basilic et répartissez-le sur le fromage.
- Coupez les olives en 2, dénoyautez-les puis répartissez-les sur le tout.
- Dans un plat, fouettez les œufs. Ajoutez le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur la pâte puis enfournez au micro-onde pendant 17-18 minutes sur position CRISP .
- Servez avec une petite salade de tomates séchées et basilic ciselé avec un filet d'huile d'olive.