

Quiche fondante aux courgettes et à la féta de Jacqueline

Quiche fondante aux courgettes et à la féta de Jacqueline

Etaler une pâte brisée ronde, la piquer. Couper 500gr de courgette
Quiche fondante aux courgettes et à la féta de Jacqueline

Etaler une pâte brisée ronde, la piquer. Couper 500gr de courgette en fine rondelle, saler très légèrement.
Ajouter 200gr de féta en dés. Faites un mélange de 3 oeufs, 1.5 dl de crème, sel, poivre, muscade, versez sur vos courgettes et ajouter encore des dès d'un demi-citron, sans les peaux blanches.
Cuisson env. 45 mn à 180° « ne doit pas être trop bronzée »
Possibilité d'ajouter des dès de lard fumé, du saumon, du jambon ou du fromage râpé etc.....Elle se mange chaude, tiède ou froide.