

# QUICHE SANS PÂTE AUX COURGETTES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes, pour un moule de 28 cm de diamètre

Préparation 15 min

Cuisson 30 min

## *INGRÉDIENTS*

- 1 oignon blanc • 500 g de courgettes • 150 g de chèvre frais • 200 g de lardons • 200 g de crème légère • 100 g de farine • 3 œufs
- 1 gousse d'ail • poivre

## *RÉALISATION*

Peler et émincer l'oignon. Laver les courgettes et les couper en dès.

Faire revenir les lardons à sec. Ajouter l'oignon émincé, les dès de courgettes et l'ail pelé, dégermé et écrasé. Faire revenir jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer un moule à tarte et le réserver au frais.

Dans un saladier, mélanger le fromage de chèvre, les œufs, la crème, la farine et un peu de poivre. Ajouter les lardons et les courgettes. Verser dans le moule et faire cuire 25 à 30 minutes.