

Quiche au confit de courgettes et parmesan – Femme actuelle n° 1609 du 27 juillet 2015



Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min – 4 personnes – Simple et économique

1 pâte brisée – 3 courgettes – 1 gros oignon – 3 gousses d'ail – ¼ de citron confit – 60 g de parmesan râpé – 10 cl de crème – 10 cl d'huile d'olive – 4 branches de thym – 15 g de beurre – sel et poivre

Lavez et coupez en petits cubes les courgettes. Epluchez et émincez l'ail et l'oignon. Coupez le citron confit en dés.

Chauffez dans une sauteuse l'huile. Faites-y fondre l'oignon et l'ail. Ajoutez les courgettes et le citron. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux 15 min. Ajoutez le parmesan, la crème et laissez cuire 10 min. Laissez refroidir 5 min.

Préchauffez le four à 210° c (th. 7). Etalez la pâte et foncez un moule à tarte beurré. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Versez les courgettes sur le fond de tarte, parsemez de thym et faites cuire 25 min.