

Quiche aux olives de Monique

Ingrédient pour 6 à 8 personnes :

- 450g de pâte brisée (150g de beurre + 300g de farine)
- 1 gros pot ou sachet d'olives vertes dénoyautées
- 300ml de crème fraîche liquide
- 5 œufs
- un petit sachet d'Emmental râpé
- sel et poivre

Couper les olives en deux horizontalement (par rapport aux trous, en haut et en bas). Les ébouillanter.

Battre les œufs, y mettre les olives et la crème. Saler (peu si les olives sont trop salées) et poivrer.

Ajouter le fromage râpé.

Foncer un moule à tarte. Y mettre la préparation puis mettre au four à 220°C pendant environ 40 minutes.

Accord met et vin : un blanc Côtes de Provence, Cassis ou même un rosé de Provence ou de l'Hérault.