

Quiche Californienne

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

Pour la pâte brisée : 250g de farine + 125g de beurre + sel + eau.

- 500g de courgettes et/ou de blettes*
- 1 oignon*
- 2 c.à.s. d'huile d'olive*
- 50g d'emmental râpé*
- 3 œufs*
- 5 ou 6 feuilles de basilic*
- quelques olives noires dénoyautées (facultatif)*
- sel et poivre.*

Préparer la pâte brisée et la laisser reposer au frais au moins 30 minutes.

Préchauffer le four à 210°C.

Pendant ce temps, laver les courgettes, éplucher l'oignon et hacher les légumes au robot. Mettre le tout dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, saler, poivrer et laisser mijoter quelques minutes.

Battre les œufs et y incorporer le fromage. Y ajouter les feuilles de basilic ciselées.

Assembler les deux mélanges et rajouter éventuellement les olives noires coupées en rondelles.

Foncer un moule beurré et garnir la quiche.

Enfourner environ 45 minutes.

Accord met et vin :

Petit Chablis ou Saint Chinian blanc ou Côtes de Provence rosé.