



Quiche aux légumes du soleil

Préparation: 30 minutes - Cuisson: 25 minutes

Ingrédients:

- Aubergines
- Courgettes
- Tomates
- 1 bûche de chèvre
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait Juste & vendéen
- 1 pâte feuilletée
- Sel, poivre

Étapes:

- 1) Faites cuire les légumes après les avoir coupés en rondelles. Égouttez après cuisson.
- 2) Préchauffez le four à 200°.
- 3) Étalez la pâte feuilletée dans un plat à tarte, et y répartir, en alternant, 2-3 rondelles d'aubergine, de courgettes, de tomates et de chèvre.
- 4) Préparez la pâte à quiche en mélangeant la crème fraîche, le lait, les œufs, et l'assaisonnement. Verser la préparation sur les légumes.
- 5) Enfournez 25 minutes à 180°C.