

Ingrédients

Chouette Recette #2

Pour 6 personnes

- 2 oeufs + 2 jaunes d'oeufs
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait
- 1 pot de tomates séchées
- 1 branche de basilic
- 6 tranches de jambon cru



Tarte salée saveurs d'été

Préparation:

Préchauffer le four à 200°C

La garniture

- Dans un saladier mélanger la crème + le lait + les oeufs + les jaunes d'oeufs
- Couper en petits morceaux les tomates séchées et les feuilles de basilic

Le fond de tarte

- Prendre à votre convenance de petits ou un grand moule à tarte, recouvrir le fond de papier cuisson pour éviter que la préparation accroche.
- Tapisser le fond de votre moule avec du jambon cru.
- Mettre les moules ainsi tapissés, 10 min. au four afin que le jambon cuise légèrement.

Assemblage:

- Sortez les moules du four et y versez délicatement la préparation crème fraîche + lait + oeufs, le jambon cru sert alors de pâte à votre préparation.
- Parsemez les petits morceaux de tomates séchées et les feuilles de basilic
- Enfournez le tout 25 mn en surveillant la cuisson (piquez la pointe d'un couteau au milieu de la quiche pour vérifier si elle est cuite).

Sortez du four, décorez d'une tomate séchée et d'une feuille de basilic, servez accompagné d'une salade.

