

# Quiche aux courgettes

Pour 1 bonne quiche :

## Ingrédients :

- 450g de courgettes de Calabre grillées chez Picard
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 1 pâte brisée pur beurre
- 40g de parmesan
- 100g de chèvre frais
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de muscade

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis mettre au frais.
3. Faire revenir les courgettes dans une sauteuse sans ajouter de matière grasse et laisser refroidir.
4. Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche, le parmesan, le chèvre frais, le sel et la muscade.
5. Ajouter les courgettes et bien mélanger.
6. Napper le fond de tarte de courgettes et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

