

# Quiche aux courgettes et crevettes

Pour 1 bonne quiche :

## Ingrédients :

- 1 pâte brisée ou feuilletée pur beurre
- 1 petite courgette
- 200g de grosses crevettes
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- fromage râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de muscade
- chapelure

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis parsemer le fond de chapelure et mettre au frais.
3. Eplucher et couper la courgette en petits morceaux puis faire revenir avec l'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux.
4. Ajouter les crevettes et laisser cuire jusqu'à ce que les courgettes et les crevettes aient rendu toute l'eau puis égoutter.
5. Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche et la muscade.
6. Napper le fond de tarte de courgettes/crevettes puis de mélange oeufs/crème.
7. Parsemer de fromage râpé et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

