

Simple et conviviale, cette quiche au parfum d'Italie fera le regal de la famille.

## CONSEIL

.....  
Pour servir en entrée, préférez des quiches individuelles. Dans ce cas, comptez 100 g de pâte par quiche.

# Quiche aux courgettes

Pour 4 personnes ♦ Préparation : 20 min ♦ Cuisson : 30 min

● 2 courgettes ● 250 g de pâte brisée prête à l'emploi ● 3 œufs ● 1 cuil. à soupe de parmesan râpé ● 1 cuil. à soupe de basilic ciselé ● 300 g de crème fraîche épaisse ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 15 cl de lait ● 20 g de beurre ● 1 cuil. à s. de ciboulette ciselée ● 1 pincée de muscade râpée ● sel, poivre du moulin.

■ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Lavez les courgettes et taillez-les en rondelles. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Jetez-y les rondelles de courgettes, salez, puis faites-les sauter 2 min sur feu vif.

■ Etalez la pâte brisée. Foncez-en un moule préalablement beurré et façonnez les bords à votre goût.

Posez les rondelles de courgettes sautées dans le fond de tarte.

■ Dans un bol, mélangez les œufs, la crème, le lait, le parmesan et les herbes. Salez, poivrez et ajoutez la muscade râpée. Versez cette préparation sur les courgettes et enfournez. Laissez cuire 25 min, démoulez et servez rapidement.