



PRÉPARATION : 10MIN
CUISSON : 1H
PORTIONS : 6

QUICHE TOMATES MOZZARELLA

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 1 Pâte Feuilletée
- 500gr de Tomates
- 125gr de Mozzarella
- 4 Oeufs
- 20cl de Lait
- 1 c.à.s de Moutarde à l'ancienne
- Basilic Frais
- Sel, Poivre

- Préchauffer le four à 190°C.
- Disposer la pâte dans le moule à tarte et tartiner le fond de moutarde.
- Réserver au frais.
- Couper les tomates en tranches un peu épaisses.
- Égoutter bien la mozzarella et couper en tranches.
- Dans un saladier, fouetter les oeufs et le lait, ajouter sel, poivre et une belle poignée de basilic frais haché.
- Récupérer le moule et disposer les tomates en rosace, intercaler de temps en temps les tranches de mozzarella.
- Verser l'appareil à tarte par-dessus.
- Enfourner environ 45min à 1h selon les fours.
- Personnellement, je finis mes cuissons hors du moule sur une plaque perforée pour avoir un fond de tarte bien cuit.



Conservation : 2-3j au frais



Congélation à éviter, elle rendrait trop de liquide