Quiche courgettes, chèvre et miel

Une quiche d'été aux courgettes tendres et au fromage de chèvre, relevée d'un filet de miel. Servie tiède avec une salade, elle fait une belle entrée.

6 personnes	20 min préparation	40 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 courgettes
- 150 g de chèvre frais
- 3 œufs
- 200 ml de crème liquide
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de thym

Préparation

1. Couper les courgettes en rondelles fines et les poêler 5 minutes.
2. Étaler la pâte dans un moule et la piquer à la fourchette.
3. Mettre les œufs, la crème, le sel et le thym dans le bol.
   10 sec / vitesse 4
4. Disposer les courgettes et le chèvre sur la pâte.
5. Verser l'appareil et cuire 40 minutes à 180°C.
6. Napper de miel à la sortie du four.

Le conseil de Tiha
Fais dorer les courgettes en poêle avant de les ajouter : elles rendent moins d'eau dans la quiche.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.