



## Quiche Tomate & piments



**Coût : €**

**Temps de préparation : 20 mn**

**Temps de cuisson : 10/20 mn**

**Difficulté : ✓**

### **Ingrédients pour 8 mini-quiches :**

- \* 2 tomates
- \* 4 piments doux
- \* 1 pâte brisée
- \* 2 oeufs
- \* 50 ml de crème
- \* 75 gr de Mozzarella di Buffala
- \* 1 gousse d'ail
- \* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- \* un peu de Piment d'Espelette
- \* sel, poivre

### **Préparation :**

- \* Enfoncer la pâte brisée dans le moule en silicone.
- \* Laisser la Mozzarella égoutter quelques minutes et ensuite la couper en fins morceaux.
- \* Peler les gousses d'ail et les hacher pour obtenir une purée
- \* Laver, éplucher et couper en tres petits morceaux les tomates
- \* Laver et couper en fines lamelles les piments doux
- \* Faire chauffer de l'huile d'olive à feu vif dans une poêle ajouter les piments doux et faire fondre 2 minutes
- \* Ajouter les tomates, la purée d'ail.
- \* Casser les œufs dans un saladier
- \* Ajouter la crème et le piment d'Espelette
- \* Saler et poivrer à votre convenance.
- \* Mélanger le tout de manière à obtenir un mélange homogène et légèrement mousseux.
- \* Saler et poivrer à votre convenance

### **Cuisson de la quiche :**

- \* Dans le fond de pâte , verser le mélange tomate et piments doux
- \* Disposer une couche de Mozzarella
- \* Recouvrir le tout avec le mélange œufs et enfourner
- \* Cuire au four pendant 10 à 20 minutes à 200 degrés

..... Servir tiède ou froid selon vos goûts