

Facile à cuisiner

Ratatouille en quiche

art_00069



Conseils & idées

Si vous voulez gagner du temps, vous pouvez préparer la même recette en utilisant de la pâte brisée prête à dérouler. Servez la quiche tiède ou froide accompagnée de quelques feuilles de salade verte.

Ingrédients pour 4 personnes:

200 g de farine
100 g de beurre
1 cc de levure
1 oeuf
1 pincée de sel
1 oignon

1 aubergine
2 courgettes
1/2 poivron rouge
2 tomates
1 cc de ramarin et thym
40 g de parmesan

Préparation: 30'
Repos: 20'
Cuisson: 75'
Coût: pas cher
Difficulté: facile

Préparation



1. Dans un bol, mélangez la farine avec l'œuf.



2. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et la levure. Salez.



3. Travaillez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez-la reposer au frais pendant 20'.



4. Faites rissoler l'oignon coupé en morceaux, dans l'huile pendant 10'.



5. Ajoutez l'aubergine coupée en morceaux pas trop petit, faites de même avec le reste de légumes. Laissez au feu 10'.



6. Incorporez les courgettes, et après 5' rajoutez les poivrons. Assaisonnez avec le romarin et le thym. Maintenez au feu pendant 10'.



7. Pour finir, incorporez les tomates. Salez et laissez mijoter 5'.



8. Foncez la pâte dans un moule. Piquez la surface avec une fourchette et faites-la cuire à blanc au four préchauffé à 180° pendant 10'.



9. Remplissez la quiche avec les légumes cuites.



10. Parsemez avec le parmesan gratté. Faites cuire la quiche au four à 180° pendant 25'.