

Quiche à la bûche de chèvre, tomates cerise et thym frais

- 250 g de bûche de chèvre
- - 1 pâte brisée
- - 125 g de crème fleurette
- - 125 g de lait
- - 2 œufs
- - 2 jaunes d'œufs
- - 12 tomates cerise
- - 1 branche de thym frais
- - 1 pincée de muscade
- - Sel, poivre

1. Préchauffer le four à 200°.

2. Placer la pâte brisée dans un moule à tarte ou à quiche préalablement beurré.
Couper l'excédent de pâte qui dépasse.

3. Battre la crème, les œufs, les jaunes, le lait et la muscade, assaisonner de sel et de poivre et faire couler dans le moule.

4. Couper les tomates cerise en quatre et les épépiner. Les faire sauter trois minutes à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile d'olive afin d'enlever l'excédent d'eau. Couper la bûche de chèvre en gros cubes. Ajouter les tomates et le fromage dans la quiche et parsemer de thym frais.

5. Enfourner à 200° pendant au moins 25 minutes, vérifier la cuisson en piquant le milieu de la quiche avec une pointe de couteau. Lorsqu'elle ressort sèche, la quiche est cuite.

A consommer chaude ou froide avec un mesclun