

# Quiche aux courgettes et au chèvre

Source :  
Cuisine et vins de France  
Hors série 2009

A proposer en entrée ou en plat principal, alors accompagnée d'une salade et de tranches de lard fumé grillées.

---

## Composition pour 6 personnes

1 pâte brisée  
1 bûche de fromage de chèvre  
300 g de courgettes  
2 oeufs  
20 cl de crème fraîche épaisse  
20 cl de lait  
60 g de pignons de pin  
6 branches de thym  
Huile d'olive  
Sel, poivre

12 tranches de lard fumé

1 salade verte  
1 gousse d'ail  
2 c. à soupe de jus de citron  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

---

Ustensiles : 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à soupe, 1 saladier, 1 verre doseur, 2 poêles, 1 sauteuse, 1 presse ail, papier absorbant

---



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Nettoyer soigneusement les courgettes, retirer chaque extrémité et couper les courgettes en fines rondelles.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse et mettre les rondelles de courgette à dorer sur feu vif pendant environ 10 minutes en remuant de temps en temps. Saler et poivrer. Laisser tiédir.

Dans un petite poêle chauffée, faire dorer les pignons de pin et les laisser refroidir sur du papier absorbant.

Préchauffer le four à 220° C.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec la crème et le lait. Ajouter 4 branches de thym émietées. Saler et poivrer.

Garnir un moule avec la pâte brisée, piquer le fond avec une fourchette. Déposer les courgettes et les pignons de pin sur le fond de pâte.

Couper des tranches de chèvre d'un centimètre d'épaisseur et les déposer sur les courgettes et les pignons.

Verser la préparation sur la tarte puis l'enfourner de 30 à 40 minutes.

Pendant la cuisson, préparer la salade verte, la nettoyer. Préparer également la vinaigrette en mélangeant du sel, du poivre, la gousse d'ail hachée, le jus de citron et l'huile d'olive.

Faire chauffer une poêle sans matière grasse et faire griller les tranches de lard fumé.

Démouler la quiche à la sortie du four, la parsemer du reste de thym émietté, déposer les tranches de lard fumé dessus et servir avec la salade.