

# Quiche au chèvre frais et au poivron



Pour 4 personnes:

- 1 pâte feuilletée (ou brisée)
- 180 g de poivrons rouges grillés (en bocal) égouttés
- 1 gros oignon
- 140 g de chèvre frais
- 40 g de Boursin cuisine échalotes et ciboulette
- 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 2 cs d'huile d'olive
- thym, sel, poivre

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante, ou 200° chaleur normale).

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile chaude pendant quelques minutes. Réserver sur du papier absorbant.

Détailler la moitié des poivrons égouttés en fines lanières et le reste en petits dés.

Dans un saladier, écraser le chèvre frais avec une fourchette et lui ajouter le boursin cuisine, la crème, les oeufs et le thym. Saler et poivrer.

Dérouler la pâte dans un moule à tarte (en conservant la feuille de papier cuisson en dessous). Garnir le fond avec les oignons et les dés de poivrons. Verser la préparation au chèvre dessus et décorer avec les lanières de poivrons.

Enfourner et laisser cuire 30 min. Servir chaud avec une salade.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>