

## QUICHE AUX LEGUMES

### Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 1 sachet de légumes "La poêlée du sud: la méditerranéenne" de Bonduelle (cf. Photo)
- 3 œufs
- 125 gr de ricotta
- 20 cl de lait
- un peu de fromage râpé
- huile d'olive
- sel/poivre



Préchauffez le four à 200°C. Déroulez la pâte feuilletée dans plat à tarte, piquez là avec une fourchette.

Dans une poêle, versez le sachet de légumes Bonduelle, faites revenir les légumes avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Versez les légumes sur la pâte à tarte.

Dans un saladier, mélangez les œufs, la ricotta et le lait. Salez, poivrez.

Versez cette préparation sur les légumes et parsemez de fromage râpé. Enfourez pendant 25 minutes.

