



Cuisine et confinement : la quiche courgette-chèvre

ACTUALITÉ

LOISIRS

Samedi 9 mai 2020

Cuisine et confinement : la quiche courgette-chèvre

Pendant le confinement, les agents de la mairie partagent leurs secrets culinaires. Découvrez la recette de la quiche courgette-chèvre de Fanny Riaud, chargée de recrutement et de la mobilité professionnelle.



Ingredients

- Pâte feuilletée
- 1 petite courgette
- 1/2 bûche de chèvre
- 3 oeufs
- 400 ml de lait
- Gruyère
- Sel et Poivre

Recette

- 1) Faire préchauffer votre four à 180°C
- 2) Étalez la pâte feuilletée dans un plat
- 3) Répez au dessus la courgette en laissant la peau
- 4) Coupez en lamelle la demi bûche de chèvre
- 5) Mélangez dans un saladier les œufs, le lait, 90 gr de gruyère, ajoutez une pincée de sel et de poivre
- 6) Recouvrez la pâte et la courgette du mélange
- 7) Enfournez pendant 45 minutes

Vous pouvez accompagner ce plat d'une salade !

L'astuce de Fanny : prendre une courgette bio pour pouvoir laisser la peau !