

QUICHE aux TOMATES CERISES et JAMBON CRU

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min / repos : 1h pour la pâte

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine • 100 g de beurre • une pincée de sel • 1 càc de thym séché • un peu d'eau
- 350 g de tomates cerises • 100 g de jambon cru • 125 g de mozzarella • 3 œufs • 20 cl de crème épaisse • 10 cl de lait • herbes de Provence, sel et poivre

RÉALISATION

Faire la pâte : Dans le robot pétrisseur, mettre farine, beurre mou, sel, thym séché, et mélanger jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter un peu d'eau (petit à petit, un fond de verre) jusqu'à ce qu'une boule se forme. Rassembler avec les mains, puis étaler au rouleau sur un plan de travail fariné. En foncer un moule à tarte. Laisser reposer au frais 1h.

Allumer le four th6, 180°C. Déposer les tomates cerises lavées sur le fond de tarte. Mélanger au fouet la crème, le lait, la mozzarella coupée en petits morceaux, un peu de sel (à peine) et du poivre. Verser sur les tomates. Enlever le gras du jambon et le déchirer en lanières. Poser sur la préparation en enfonçant un peu.

Enfourner pour 40 minutes. A déguster tiède ou froid.