

QUICHE CHÈVRE, ROQUETTE, COMTÉ



Pâte Brisée
x 1



Roquette
200 g



Crottins de Chavignol
x 2



Œufs
x 3



Crème liquide
20 cl



Comté râpé
50 g



1 filet d'huile d'olive

Personnes : 4 à 6



Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez la **pâte Brisée** avec le papier cuisson dans un moule à tarte. Fouettez les **œufs** avec la **crème**, le **comté** et la moitié de la **roquette** coupée aux ciseaux. Versez le mélange sur la **pâte**. Ajoutez les **crottins** coupés en 2 et enfournez 35 min. Dégustez avec le reste de **roquette** et 1 filet d'**huile d'olive**.



CAKE POIVRON-TOMME DE BREBIS



Œufs
x 3



Farine
150 g



Levure chimique
1 sachet



Cheddar râpé
140 g



Poivron rouge
x 1



Tomme de brebis
150 g



8 cl d'huile neutre



: 6



Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

- Préchauffez le four à 180°C.
- Émincez le **poivron rouge**. Fouettez les **œufs**, ajoutez la **farine**, la **levure** et 8 cl d'**huile neutre**.
- Ajoutez dans la pâte, le **cheddar**, la **tomme** coupée en cubes et le **poivron** émincé. Mélangez, versez dans un moule à cake antiadhésif puis enfournez 30 min.

