Quiche aux légumes rapide



Ingrédients

6personnes

40 cl de crème fraîche (ou 50% crème, 50% lait pour alléger)
muscade
sel, poivre, herbes de Provences
légumes
pâte brisée
4 œufs entiers
Gruyère ou mozzarella

Préparation

Temps total: 35 min

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Étaler la pâte brisée dans un moule aux bords assez larges et la piquer.

Poêler les légumes et les couper grossièrement.

Battre œufs entiers avec le crème ou le mélange crème/lait.

Ajouter les épices.

Mélanger cet appareil avec la poêlée.

Verser sur la pâte et ajouter si vous voulez un peu de fromage sur le dessus.
Cuire à peu près 30 min.