

Quiche au thon, chèvre et oignons



Pour 6 personnes (moule de 28 cm)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 à 35 minutes

- 1 pâte brisée
- 1 boîte de thon au naturel
- 100 g de fromage de chèvre frais (petit Billy)
- 1 oignon
- 4 oeufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 5 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- Persil haché (une cuillère à soupe)
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Déco :

- 5 olives noires
- 4 tomates cerise

Préchauffez le four à 180° C (160° C chez moi).

Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée. Piquez le fond de pâte avec une fourchette. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé avec des haricots secs et faites cuire à blanc pendant 10 minutes.

Épluchez l'oignon et émincez-le. Faites-le revenir dans une poêle avec l'huile d'olive et l'ail pilé pendant environ 8 minutes. Réservez.

Hachez le persil.

Dans un saladier, écrasez le thon et le fromage de chèvre à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le persil.

Dans un autre saladier, fouettez les oeufs avec la crème fraîche et le lait. Ajoutez le mélange thon/fromage de chèvre. Salez et poivrez.

Sur le fond de pâte précuit, répartissez les oignons et recouvrez avec l'appareil à quiche. Disposez à votre goût les olives et les tomates cerise coupées en deux.

Glissez au four pour 30 minutes. Servez cette quiche avec une salade verte