**Quiche à la ratatouille**



pour 4 personnes :

1 pâte brisée

500 g de ratatouille à l'huile d'olive

4 oeufs

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 g de parmesan râpé

1 pincée de cumin ou curry (facultatif)

Préchauffer le four à 210°C th7. Pendant ce temps, mettre la pâte dans un moule à tarte. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Faire cuire à blanc 10 minutes.

Dans un saladier, battre les oeufs en omelette, ajouter la ratatouille, la crème fraîche et la pincée de cumin. Remuer bien le tout.

Verser la préparation ratatouille-crème-oeufs sur le fond de tarte. Parsemer de parmesan râpé.

Enfourner à four chaud pendant 25 minutes en surveillant la cuisson. Si la préparation se colore trop vite, poser par-dessus une feuille de papier d'aluminium. Servir la quiche tiède.