

Quiche mexicaine



Pour 4 personnes :

1 pâte brisée

300 g de viande hachée

1 oignon + 2 gousses d'ail

2 CS d'huile végétale

2 CS de concentré de tomates

$\frac{1}{2}$ poivron vert (*ou rouge, ou jaune !!!*)

10 pétales de tomates confites

1 petite boîte de maïs doux

3 œufs + 20 cl de crème liquide

1 sachet d'épices mexicaine

Cheddar (*râpé gros*)

- Éplucher l'oignon et l'ail et les hacher finement. Couper le poivron en 2, enlever les graines et les membranes blanches et le couper en petits dés.
- Couper les pétales de tomates confites, en petites lanières.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir la viande hachée. Ajouter l'oignon et l'ail ciselés, ainsi que le concentré de tomates. Assaisonner le tout avec le sachet d'épices mexicaine. Une fois le mélange refroidi, ajouter les dés de poivrons et de tomates confites.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée.
- Garnir le fond de tarte avec la préparation à la viande hachée et verser par dessus, les 3 œufs battus, mélangés à la crème liquide.
- Parsemer d'un peu cheddar râpé et enfourner (*grille en position basse*) pour 40 à 45 minutes environ, en surveillant sur la fin.
- Servir accompagné d'une bonne salade verte bien assaisonnée.

SANDY
CABZLY