

Quiche lorraine ricotta citron & courgette

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 1 Pâte brisée
- 2 Courgettes
- 250 g Ricotta
- 3 Oeufs
- 15 cl Crème fraîche liquide
- 1 Citron jaune
- 60 g Parmesan râpé
- 2 c. à s. Huile d’olive
- 120 g Jeunes pousses
- 1 c. à s. Vinaigre balsamique
- 4 brins Basilic frais
- Sel fin
- Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Etape 2

Laver et couper les courgettes en fines rondelles. Râper le citron pour obtenir un peu de zeste, puis le presser.

Etape 3

Faire revenir les courgettes 5 à 7 minutes dans une poêle avec un peu d’huile d’olive à feu moyen. Saler, poivrer et laisser tiédir.

Etape 4

Battre les oeufs avec la ricotta, la crème fraîche, le zeste et un peu de jus de citron dans un saladier. Ajouter le parmesan, saler, poivrer, puis mélanger.

Etape 5

Tapisser un moule à tarte de papier sulfurisé, et y déposer la pâte brisée. Répartir les courgettes sur le fond de tarte puis verser le mélange à la ricotta.

Etape 6

Enfourner 35 à 40 minutes jusqu’à ce que la quiche soit dorée.

Etape 7

Laver, sécher et déposer la salade dans un saladier. Assaisonner avec l'huile d’olive restante, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

Etape 8

Rincer et ciseler le basilic, le parsemer sur la quiche, puis servir avec la salade.