Quiche chèvre-courgettes

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 2 courgettes
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. de gingembre haché
- 1 gros chèvre frai
- 1 œuf
- 20 cl de crème liquide
- 1 c. à café de graines de cumin
- Huile d'olive
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Étaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fouchette.

Etape 2

Peler et émincer les gousses d'ail. Émincer les courgettes. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir l'ail et les courgettes pendant 1 min. Ajouter le gingembre et le cumin, saler et poivrer. Laisser le mélange refroidir un peu, puis le disposer sur la pâte.

Etape 3

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Battre l'œuf avec la crème et les verser sur les courgettes. Recouvrir de morceaux de chèvre frais. Poivrer et enfourner pour 40 min.