

Préparation

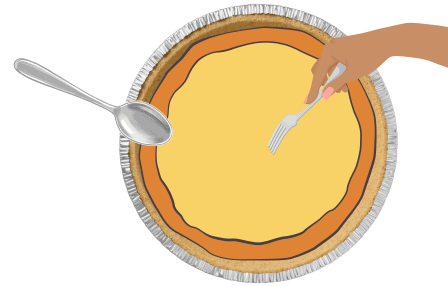
1



Préchauffer le four à 200°C.

2

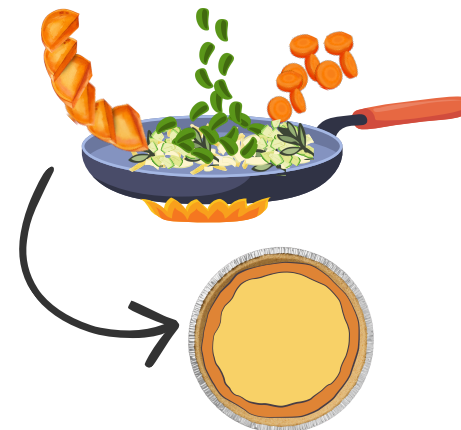
Étaler la pâte dans un plat et la piquer avec une fourchette.



3

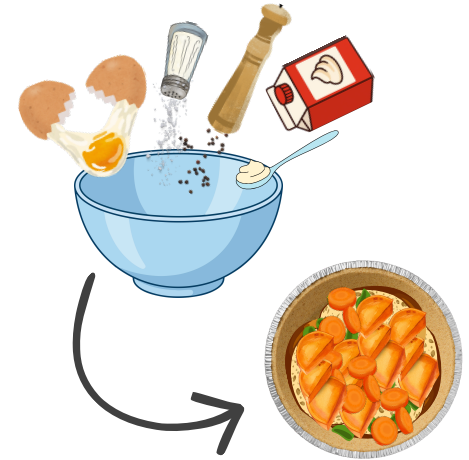
Couper et faire revenir les légumes, l'ail et les épices dans une poêle avec un peu huile d'olive.

Les verser sur la pâte



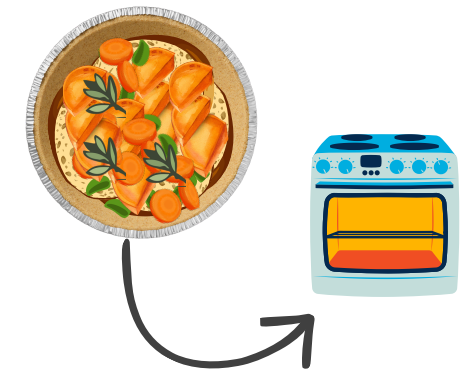
4

Dans un bol, mélanger les œufs, la crème et assaisonner puis verser sur les légumes.



5

Enfourner pendant 30 minutes.



QUICHE AUX LÉGUMES

4 pers.

40 min



Ingrédients



1 pâte express



2 c. à soupe d'huile d'olive



300 g de légumes de saison



1 gousse d'ail pressée



4 oeufs



200 g de crème



Sel et poivre



épices au choix