LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Quiche mozzarella & ratatouille

Pour 6 personnes | Très facile

60 min | 1.50€ La portion (prix indicatif)

Le plus important pour cette recette, c'est de cuisiner en amont une ratatouille qui ne rendra pas trop de jus, sous peine de détremper la pâte.
Si vous voulez utiliser un reste de ratatouille, égouttez-la bien ou faites-la recuire pour enlever l'excédent de jus.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte brisée
- **0.5 pièce** de Aubergine
- **0.5 pièce** de Courgette
- **0.5 pièce** de Poivron toute couleur
- **1 pièce** de Tomate
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **1 gousse** de Ail
- **4 pièce** de Oeuf
- **300 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **125 g** de Mozzarella

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 45 min | **Attente :** 0 min

La préparation

1. Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante (ou 220°C en chaleur traditionnelle).

Les légumes

2. Lavez les légumes. Enlevez le pédoncule de l'aubergine, de la courgette (vous n'avez pas

besoin de les éplucher) et du poivron.

3. Coupez la moitié d'une courgette et d'une aubergine en deux dans la longueur puis en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur : plus les tranches sont fines, plus les légumes seront rapides à cuire.
4. Épépinez la moitié d'un poivron et coupez-le en fines lamelles.
5. Ciselez la moitié d'un oignon.
   Hachez (ou râpez) 1 gousse d'ail.
6. Coupez la tomate en cubes.
7. Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez tous les légumes et salez généreusement.
   Faites cuire à feu moyen une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps (baissez le feu si les légumes colorent trop vite).
   Les légumes doivent être cuits et asséchés.

La quiche

8. Déroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez-la avec une fourchette.
   Enfournez 10 minutes pour précuire la pâte.
9. Pendant ce temps, préparez l'appareil à quiche : mélangez 4 oeufs et 300 ml de crème dans un saladier.
   Salez, poivrez généreusement et ajoutez ½ càc de noix de muscade moulue si vous en avez.
   Mettez-le de côté en attendant.
10. Épongez la mozzarella. Coupez 125 g en tranches.
11. Sortez la pâte du four lorsqu'elle est précuite, et baissez la température à 190°C.
    Répartissez les légumes cuits dans le fond de la pâte.
    Versez l'appareil à quiche dessus puis ajoutez la mozzarella.
12. Enfournez entre 25 et 30 minutes jusqu'à ce que la pâte et l'appareil soient cuits.
13. Laissez refroidir la quiche 5 à 10 minutes.
    Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.