



*Tartes, tourtes, quiches*

# Quiche aux tomates, chèvre et basilic



**1h50** **20 min** **30 min** **1h** **528**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Pâte Brisée au basilic

250 g **Farine**  
125 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 ml **Eau**  
1 **Basilic**  
1 **Sel**

## Appareil à quiche

4 **Tomate(s)**  
200 g **Chèvre**  
5 tige(s) **Basilic**  
125 ml **Crème liquide (fleurette)**  
125 ml **Lait demi-écrémé**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

## Étape 1

Préparation de la pâte Brisée

- 1 Verser la farine tamiser dans un récipient. Creuser un puits dans la farine avec la main.
- 2 Ajouter le sel et l'eau dans le creux et mélanger un peu le sel avec le doigt pour mieux le dissoudre.
- 3 Incorporer le jaune d'oeuf et le percer avec le doigt.
- 4 Ajouter le basilic ciselé et le beurre coupé en petits morceaux au centre de la fontaine.
- 5 Ecraser rapidement le mélange avec les mains.
- 6 Eviter de pétrir la pâte pour qu'elle ne devienne trop élastique.
- 7 Rassembler la pâte en boule en intégrant les morceaux restés dans le récipient.
- 8 Fariner légèrement le plan de travail et continuer à travailler la forme ronde de la pâte dessus.
- 9 Pour que la pâte soit bien homogène, l'écraser avec la paume de la main en l'étirant vers soi. Cela s'appelle "fraisier". L'opération ne doit pas être répétée pour ne pas chauffer la pâte.
- 10 Lui redonner une forme de boule et la déposer à nouveau dans le récipient. Couvrir d'un film alimentaire

et laisser reposer au moins 1 heure.

## Étape 2

### Préparation de l'appareil à quiche

- 1 Couper et épépiner les tomates, les couper en dés.
- 2 Couper le fromage de chèvre en petits dés.
- 3 Dans un cul de poule, fouetter légèrement le lait, la crème, l'œuf entier et le jaune.
- 4 Ajouter les dés de tomate et de chèvre, et le basilic ciselé.

## Étape 3

### Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Étaler la pâte et la disposer dans un moule à tarte.
- 3 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 4 Recouvrir de l'appareil à quiche.
- 5 Enfourner pendant 30 min.