

Quiche au pesto rosso

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

1 moule de 28-30 cm de Ø
beurre pour le moule

1 abaisse ronde de pâte brisée, env. 270 g
4 cs de pesto rosso

garniture:

2 cs de farine

¼ de cc de sel

2,5 dl de lait

4 oeufs

50 g de Gruyère AOP, râpé

½ bouquet de basilic, finement ciselé

poivre du moulin

1 morceau de poireau, coupé en fines lamelles, pour
décorer



Préparation

préparation: env. 20 min

cuisson: env. 30 min

1. Foncer le moule beurré avec la pâte brisée, piquer avec une fourchette. Badigeonner de pesto.
2. Garniture: mélanger tous les ingrédients, verser sur la pâte. Cuire 30?35 min en bas du four préalablement chauffé à 200 °C.
3. Couper en triangles, décorer et servir chaud.

Le pesto rosso est une préparation à base de tomates séchées, marinées dans l'huile. On le trouve en fromagerie, en boucherie et chez les grands distributeurs.

Préparer la pâte soi-même: mélanger 200 g de farine, ½ cc de sel et 100 g de beurre froid coupé en dés. Ajouter 4 cs d'eau froide et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte. Mettre au frais.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 354 kcal; protéines: 15 g; lipides: 19 g; glucides: 30 g.