

Quiche à la courgette, au speck et à la tomme, pâte brisée aux olives

Pour la pâte à tarte :

- 125 g de farine de blé blanche
- 125 g de farine de blé complète
- 1 pincée de sel
- 50 g de margarine Plantafin
- 9 olives noires dénoyautées et coupées en petits dés
- eau (environ 1 petit verre à moutarde)

Pour la garniture :

- 500 g de courgette
- 2 oeufs
- 20 cL de crème liquide (de soja ici)
- 70 g de speck (enlever le gras)
- 50 g de Tomme râpée
- 1 càc de curcuma
- sel
- poivre
- muscade

Préparer la pâte brisée. Mélanger les farines, le sel et les olives. Ajouter la margarine et sabler la pâte du bout des doigts ou avec la feuille du robot. Ajouter l'eau (pas trop d'un coup) et mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné et foncer un moule à tarte recouvert de papier cuisson. Réserver au frais.



Laver la ou les courgettes et les couper en longues bandes à l'aide d'un économe. Mélanger le oeufs avec la crème. Ajouter le curcuma, un peu de muscade, du sel et du poivre. Ajouter les bandes de courgettes.

Piquer le fond de tarte et cuire à blanc environ 10 min à 210°C.

Déposer la moitié de Tomme sur le fond de tarte, verser l'appareil à base de courgettes en l'arrangeant pour ne pas que les bandes de courgettes dépassent trop du moule. Terminer par le speck et le reste de Tomme.

Cuire 30 min à 180°C et régalez-vous !



