

[Imprimer](#)

## Quiche à la tomate



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>20 min</b>
Cuisson	<b>25 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingrédients

pour Quiche à la tomate

- 5 tomates
- 160 g de farine
- 130 g de feta
- 80 g de beurre
- 2 oignons
- 3 œufs
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 4 c. à soupe de lait
- herbes de provence
- sel, poivre

### Préparation

pour Quiche à la tomate

- 1 Préchauffez votre four à 210°C (th.7).
- 2 Préparez une pâte à tarte en mélangeant le beurre ramolli et la farine, étalez-la dans le plat à tarte et préchauffez-la.
- 3 Lavez les tomates, épépinez-les, faites-les revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive avec les oignons coupés en rondelles et les herbes de provence.
- 4 Disposez cette préparation dans le plat à tarte puis recouvrez avec la feta émiettée.
- 5 Dans un bol, mélangez les œufs, la crème fraîche et le lait. Salez, poivrez et versez sur les tomates.
- 6 Enfournez à 210°C (th.7) pendant environ 25 min.