



# Quiche au bacon de dinde et légumes du Sud



20 min. + four : ± 35 min.



8 à 10 personnes



## Ingrediënten

- 150 g de bacon de dinde
- 1 pâte feuilletée
- ¼ de courgette
- ¼ d'aubergine
- 1 tomate
- 2 gousses d'ail
- ½ poivron rouge
- 1 dl d'huile d'olive
- Sel & poivre
- 2 dl de crème fraîche & 2 dl de lait
- 4 œufs & 1 jaune
- 60 g d'Emmenthal râpé
- Salade mixte
- Croûtons
- Une bonne huile d'olive
- Vinaigre de vin blanc

## Bereiding

Déposez la pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert d'un papier de cuisson. Piquez le fond avec une fourchette. Cuisez à vide dans un four à 200°C pendant 10 min.

Coupez la courgette, l'aubergine, le poivron et l'ail en morceaux.

Coupez le bacon de dinde en lamelles, faites cuire dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les autres légumes.

épépinez la tomate, coupez-la en dés et ajoutez-la aux autres légumes. Salez et poivrez. Disposez les légumes dans le moule à tarte.

Mélangez la crème, le lait, les œufs, le poivre et le sel. Versez le mélange dans le moule sur les légumes et le bacon de dinde. Saupoudrez d'Emmenthal râpé.

Mettez au four à 180°C pendant 30-35 min.

Servez avec la salade mixte et les croûtons.

Assaisonnez la salade d'huile et de vinaigre de vin blanc.

*Meer lekkere recepten op Volys.be!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)