

Quiche au bœuf et aux légumes

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **30 min**

Temps de cuisson : **25 min**

20cl crème liquide
3 œufs
1 pâte brisée ou feuilletée
500 g de bœuf haché
3 tomates
1 poivron vert
100 g de champignons
1 oignon
2 c. à s. de moutarde
Un peu de fromage râpé
1 c. à s. d'huile d'olive
Herbes de Provence ou ciboulette

Préchauffez votre four th. 6 (180°C).

Lavez, épluchez et coupez en petits morceaux les légumes et les champignons.

Faites revenir dans l'huile d'olive l'oignon puis ajouter les légumes et les champignons.

Salez, poivrez et ajoutez quelques pincées d'herbes de Provence.

Parallèlement faites revenir la viande dans une poêle. Assaisonnez.

Déroulez la pâte dans un moule à tarte.

Étalez en fine couche la moutarde sur le fond de tarte.

Versez la viande sur la pâte puis les légumes.

Mélangez dans un saladier les œufs et la crème liquide.

Salez et poivrez à votre convenance.

Versez la préparation sur la pâte et saupoudrez de fromage râpé.

Enfournez 25 min environ.