

## Quiche aux herbes et aux champignons



Pour aujourd'hui, c'est une délicieuse quiche que je vous propose ! Eh bien non ce n'est pas la quiche ordinaire avec des lardons (hors de question chez moi) mais une délicieuse quiche aux herbes et aux champignons ! Cette quiche est vraiment très savoureuse, un régal. Je peux vous dire qu'elle a bien plus. De plus elle beaucoup plus légère que l'ordinaire donc parfaite pour un repas du soir savoureux et léger !

### Pour 4 à 6 personnes

#### Ingrédients:

300g de champignons

1 pâte feuilletée (je l'ai faite maison, recette [ici](#) !)

1 bouquet de persil

1 gousse d'ail

2c. à soupe d'huile d'olive

250g de crème fraîche allégée

3 oeufs

1c. à café rase de sel

Poivre

50g de comté râpé

#### Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans une poêle, faites revenir les champignons dans l'huile d'olive pendant 5min.

Lavez et ciselez le persil et ajoutez-le aux champignons.

Pressez l'ail, mélangez-le dans la poêle puis poursuivez la cuisson 3min.

Étalez la pâte feuilletée dans le moule et piquez-la avec une fourchette.

Dans un saladier, battez les oeufs, le comté et la crème fraîche, puis assaisonnez.

Répartissez les champignons sur la pâte et versez la préparation aux oeufs et à la crème.

Enfournez 35min et dégustez aussitôt.