

## Quiche aux petits pois et chèvre



Aujourd'hui je vous propose une tarte salée que j'avais repéré il y a un petit moment (et que j'ai réalisé il y a un petit moment aussi) sur le blog [Maryse & Cocotte](#). Une délicieuse tarte à la pâte croustillante et à la garniture généreuse, savoureuse et délicieuse ! Les petits pois et le fromage de chèvre se marient vraiment à merveille !

**Pour 4 à 6 personnes**

### **Ingrédients:**

#### **Pour la pâte:**

250g de farine T65

125g de beurre froid

3c. à soupe de graines de sésame dorées

1 oeuf

4cl d'eau

1/2 c. à café de sel

#### **Pour la garniture:**

200g de petit pois en boîte égouttés

1 bûche de fromage de chèvre

4 oeufs

20cl de crème liquide légère

1c. à soupe de basilic ciselé

Sel, poivre

### **Préparation:**

#### **Préparez la pâte:**

Versez la farine, les graines et le sel dans le bol d'un robot. Mélangez.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et commencez à pétrir de façon à obtenir un sable grossier. Ajoutez l'œuf et enfin l'eau. Vous devez obtenir une pâte homogène.

Formez une boule et enveloppez-la dans un film alimentaire. Laissez reposer au moins 30min au réfrigérateur.

#### **Préparez la garniture:**

Coupez la bûche de fromage de chèvre en dés. Gardez 4 tranches de côté.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème. Salez et poivrez, ajoutez le basilic. Ajoutez les dés de fromage de chèvre ainsi que les petits pois. Réservez.

Préchauffez le four à 220°C.

Sortez la pâte brisée et étalez-la sur environ 3 à 4mm d'épaisseur et foncez un moule à tarte pas trop large avec celle-ci. Piquez le fond de la pâte avec une fourchette.

Versez l'appareil sur la pâte et enfournez pour 30min. Après ces 30min, déposez les tranches de chèvre réservées sur la tarte. Poursuivez la cuisson pour 30min.

La tarte est cuite lorsque le dessus est bien doré.

Servez chaud ou froid.