

## Quiche légère à la mozzarella et au basilic



Comme je vous l'avais dit quand je vous avais proposé ma [quiche légère légère](#), j'avais d'autres idées avec cette base de quiche, Eh bien voici ma nouvelle idée ! Une quiche légère agrémentée de morceaux de mozzarella et parfumée de basilic, une merveille ! Encore chaude, la mozzarella est fondante, un régal et le basilic....j'adore ! J'en mets partout ! ;)

**Pour une tarte d'environ 4 à 6 personnes**

### Ingrédients:

#### **Pour la pâte brisée:**

250g de farine

125g de beurre bien froid

4c. à soupe d'eau glacée

1c. à café de sel

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

200g de fromage blanc à 3% de MG

100g de gruyère râpé

160g de mozzarella

5 oeufs

7 feuilles de basilic

2 pincées de sel

Poivre

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte brisée:**

Mettez la farine avec le sel dans le bol d'un robot, mélangez.

Ajoutez le beurre coupé en lamelles et mélangez jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.

Ajoutez l'eau et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène.

Rassembliez la pâte en boule, filmez-la et entreposez au moins 30min au réfrigérateur.

##### **Préparez la garniture:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte brisée sur un plan de travail fariné et garnissez un moule à tarte avec. Piquez le fond avec une fourchette.

Coupez en morceaux la mozzarella. Ciselez le basilic.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le fromage blanc et le gruyère râpé. Salez et poivrez. Ajoutez le basilic.

Déposez les morceaux de mozzarella sur le fond de tarte.

Versez la préparation sur le fond de tarte et enfournez pour 30min.

Dégustez chaud, tiède ou froid.