Nestlé HIRZ Hüttenkäse

QUICHE D'ÉTÉ AU COTTAGE CHEESE (VÉGÉTARIENNE)

Temps de préparation: 20-30 minutes + 35-40 minutes de cuisson
Pour 2-4 personnes

Pâte
- **1 pâte à tarte, ronde, 24 cm de diamètre**

Garniture
- **200 g de cottage cheese à la ciboulette (réserver 2 CS)**
- **2 CC de maïzena**
- **3 branches de thym frais, sans tige**

Garniture aux légumes
- **1 CS d'huile d'olive**
- **1 gousse d'ail pressée**
- **400 g de légumes mélangés: poivrons, aubergines, oignons, courgettes**
- **100-150 ml d'eau**
- **2 CS de jus de citron**
- **Un peu de sel, de poivre et de paprika**

1 Préchauffer le four à 200 °C

2 Disposer la pâte dans un moule à tarte garni de papier sulfurisé et cuire à blanc 20 minutes.*

3 Pendant ce temps, réduire en purée le cottage cheese avec la maïzena, incorporer le thym effeuillé. Réserver. Si la préparation est trop épaisse, ajouter 2 CS d'eau.

* Garnir le moule de pâte. Poser une feuille de papier sulfurisé sur la pâte. Verser des haricots secs jusqu'au bord et cuire au four préchauffé à 200 °C.

Nestlé HIRZ Hüttenkäse

QUICHE D'ÉTÉ AU COTTAGE CHEESE (VÉGÉTARIENNE)

Temps de préparation: 20-30 minutes + 35-40 minutes de cuisson
Pour 2-4 personnes

Décoration
- **2 CS de cottage cheese à la ciboulette**
- **Ciboulette fraîche**
- **Sel, poivre**

4 Couper le mélange de légumes en petits morceaux. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir les légumes avec l'ail. Déglacer avec l'eau et laisser mijoter environ 12 minutes. Bien égoutter les légumes. Incorporer le jus de citron et les épices.

5 Retirer la pâte du four et retirer les haricots secs. Répartir la préparation à base de cottage cheese. Verser les légumes par-dessus et poursuivre la cuisson 15-20 minutes dans le bas du four.

6 Décorer la quiche avec le cottage cheese mis de côté avant de servir et parsemer de ciboulette.