

Banon sur quiche tomates-olives



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

FROMAGE : 2 [Banon de Banon AOC](#) bien affinés

1 pâte brisée

3 oeufs

100 g d'olives noires dénoyautées

4 tomates

1 pot de crème fraîche de 200 ml

huile d'olive

sel, poivre

herbes de Provence

Préparation

Mélanger les oeufs avec la crème fraîche, ajouter les olives et le fromage émietté, saler et poivrer

Etaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.

Répartir les tomates coupées en lamelles sur la pâte

Ajouter la préparation avec la crème fraîche

Saupoudrer d'herbes de Provence

Faire cuire au four pendant 35 minutes environ sur thermostat 7

Servir la tarte chaude accompagnée de salade.