

## Quiche artichauts chèvre tomates séchées

- 1 disque de pâte feuilletée ou brisée,
- 4 œufs
- 10cl de crème fraîche
- 200g de fromage de chèvre frais
- 2 gousses d'ail
- 4 fonds d'artichauts
- 6 feuilles de basilic
- 50g de parmesan
- une grosse poignée de pignons de pin
- 100g de tomates séchées
- sel et poivre.



■ *tarte salée artichauts tomates séchées  
basilic ail fromage de chèvre*

■ Disposez la pâte dans un moule à tarte.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Epluchez, dégermez et écrasez les gousses d'ail. Ciselez les feuilles de basilic. Coupez les fonds d'artichauts en lamelles.

■ Dans un saladier, battez les œufs avec la crème et le fromage de chèvre frais. Ajoutez les lamelles de fonds d'artichauts, les tomates séchées, le basilic, l'ail. Salez et poivrez.

■ Versez la préparation sur le fond de tarte, parsemez de parmesan et de pignons de pin.

■ Enfournez pour 25 à 30 minutes.