




Quiche aux courgettes, fromage frais aux fines herbes et jambon italien

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

4 œufs

200 grammes Heks'n kaas (original)

155 grammes de jambon italien

200 grammes de spaghettis de courgette

250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)

1 paquet de pâte feuilletée

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Battez les œufs, ajoutez le fromage aux herbes et mélangez.
- 3.** Coupez le jambon italien en lanières.
- 4.** Étalez la pâte feuilletée dans le moule à quiche.
- 5.** Mélangez les spaghettis de courgette, le jambon et le mélange de fromage aux herbes. Répartissez le mélange sur la pâte.
- 6.** Garnissez de tomates.
- 7.** Faites cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.