

## Quiche aux tomates

*400 g de pâte feuilletée; 4 tomates; 6 œufs; 4 dl de crème épaisse; beurre; sel, poivre; 50 g de gruyère râpé.*

Peler et épépiner les tomates, les presser pour éliminer le jus et les hacher grossièrement. Saler et poivrer. Dans une terrine, battre les œufs. Y ajouter, petit à petit, la crème et le beurre ramolli, puis le fromage râpé.

Ajouter les tomates juste avant de remplir la tarte.

Etendre la pâte sur 4 mm d'épaisseur. Garnir la plaque beurrée et farinée. Verser la préparation de la terrine, ajouter un peu de fromage râpé et mettre au four doux (chauffé préalablement) pendant 10 à 45 minutes.

Servir chaud.