

# Quiche aux tomates cerises, fêta & roquette



QUANTITÉ

2/3 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 4 feuilles de brick (ou 1 pâte brisée)
- 250ml de lait végétal non sucré (ou de lait de vache)
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de farine
- 15 tomates cerises
- 100g de fêta
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 1 cuillère à café d'origan & poivre
- quelques feuilles de roquette



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, fouettez avec une fourchette le lait et les œufs.

Ajoutez la farine, les tomates cerises, la fêta, le parmesan, l'origan, le sel & le poivre et mélangez délicatement.

Dans un plat à tarte, déposez les feuilles filo.

Versez dessus l'appareil à quiche.

Faites cuire au four pendant 25 minutes à 180°C.

A la sortie du four, déposez quelques feuilles de roquette sur la quiche.