

# Quiche poires, chèvre & miel



QUANTITÉ

2-3 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

### POUR LA PÂTE BRISÉE

- 200g de farine
- 100g de beurre
- du sel
- 40 ml d'eau tiède

### POUR L'APPAREIL À QUICHE

- 3œufs
- 250ml de lait végétal non sucré (ou de lait de vache)
- 1 bûche de chèvre
- 2 petites poires
- 1 cuillère à soupe de miel
- du thym
- du sel et du poivre



Dans un bol, mélangez à la main la farine, le beurre et le sel jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'eau tiède et pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte bien lisse et homogène. Laissez la reposer au réfrigérateur pendant 10 minutes.

Préchauffez votre four à 200°C.

Étalez votre pâte brisée et déposez-la dans votre moule à tarte.

Piquez le fond avec une fourchette.

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

Coupez en cubes le chèvre et les poires. Incorporez-les au mélange.

Ajoutez le miel, le thym, le sel et le poivre et mélangez.

Versez l'appareil à quiche dans le moule. Faites cuire au four pendant 35 minutes à 200°C.