

Quiche à l'oseille, ciboulette, tomates séchées et fêta



“ Avec ce temps magnifique, tout pousse au jardin, l'oseille, les fèves, les petits pois, le cerfeuil tubéreux, l'ail, la roquette, les épinards, la salade de fin d'hiver, la salade de printemps, les derniers chou verts frisés et brocolis, les vivaces qui se réveillent et que dire des fleurs de printemps ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 250 à 300 g de [pâte brisée](#)
- 1 belle poignée d'[oseille](#)
- 1 botte de [ciboulette](#)
- 150 g de fêta
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 4 œufs + 1 jaune
- 6 à 12 tomates séchées
- Poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Foncez-la dans un moule à tarte de 28 à 32 cm de diamètre. Réservez au frais le temps de préparer le reste des ingrédients.

Rincez l'oseille. Asséchez-la sur un torchon. Hachez-la finement. Réservez.

Coupez les tomates séchées en languettes. Réservez.

Battez vigoureusement les œufs. Une fois bien mousseux, incorporez la crème tout en battant énergiquement. Poivrez. Incorporez les feuilles d'oseille hachées.

Émiettez la fêta que vous répartirez avec les tomates séchées sur le fond de tarte. Versez le mélange d'œufs battus dans la tarte.

Enfournez la tarte dans le bas du four préchauffé à 210°C. Réduisez immédiatement la température à 180°C, faites cuire 30 à 45 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

→ Ne salez pas, la fêta l'est suffisamment.