# QUICHE GOURMANDE AUX POIVRONS

## INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 3 poivrons rouges ou verts
- 2 oignons
- 200 g de bacon coupé en lamelles
- 3 œufs
- 10 cl de crème fraîche
- 60 g de gruyère râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 filet d'huile

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**
**TEMPS DE CUISSON : 40MN**
**TEMPS TOTAL : 55MN**

## PRÉPARATION

Etalez la pâte dans un moule à tarte.

Lavez et épépinez les poivrons, coupez-les en lamelles

Faites de même avec les oignons. Faites suer ces légumes dans une poêle avec un fond d'huile.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Retirez les légumes de la poêle, laissez refroidir.

Faites dorer le bacon dans la même poêle.

Déposez les légumes sur le fond de tarte, répartissez le bacon.

Fouettez les oeufs et la crème fraîche, salez, poivrez et versez le tout sur la tarte.

Parsemez de fromage râpé et faites cuire 30 min.

Servez bien chaud, avec une salade verte aux échalotes.