

Quiche de Ravioles du Dauphiné aux Courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- COURGETTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	
- VIANDE DE GRISONS	5-6 tranches
- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	3 ou 4 plaques
- CONCENTRE DE TOMATES	3 c à soupe
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- LAIT	100 ml
- GRUYERE RAPE	1 poignée
- HERBES DE PROVENCE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les courgettes à la mandoline en fines tranches.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème et le lait. Salez et poivrez.
- Etalez la pâte dans la plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez la moitié des courgettes dans le fond de la pâte. Puis déposez la viande de grison et surmontez avec les ravioles du Dauphiné en les détachant de la feuille sulfurisée.
- Nappez ensuite avec le concentré de tomates et recouvrez avec le reste de courgettes.
- Versez ensuite l'appareil aux œufs.
- Saupoudrez avec le gruyère râpé et un peu d'herbes de Provence.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pendant 16-17 minutes.
- Démoulez, coupez et servez sans attendre.