

QUICHE COURGETTE ET FROMAGE



Ingrédients

ABAISSE DE 9"	2 un	FROMAGE COTTAGE	¾ tasse
OIGNON JAUNE	2 un	LAIT	2/3 tasse
ZUCCHINI (MOYEN)	2 un	SEL	1 c. à thé
OEUFS	6 un	POIVRE	½ c. à thé
FROMAGE MOZZARELLA	1 tasse		

Méthode

- **Cuire les abaisses à 400°F de 15 à 20 minutes**
 - **Suer les oignons et le zucchini et les répartir en portions égales dans les abaisses**
 - **Mélanger tous les autres ingrédients et mettre dans les abaisses**
 - **Cuire au four à 350°F 40 minutes**
-
-
-
-
-
-
-
-

