

QUICHE AUX LÉGUMES



Ingrédients

FOND DE TARTE 9"	1 un	ZUCCHINI VERT EN DÉS	1 un
OIGNON JAUNE EN DÉS	1 un	CAROTTE RÂPÉE	1 un
OEUFS	3 un	LAIT	¾ tasse
MOZZARELLA RÂPÉ	¾ tasse	SEL	½ c. à thé
FROMAGE COTTAGE	¾ tasse	POIVRE	½ c. à thé

Méthode

- Cuire l'abaisse à 400°F de 15 à 20 minutes
- Suer les légumes et les déposer dans le fond de l'abaisse
- Mélanger tous les autres ingrédients et verser sur les légumes
- Cuire au four à 350°F 40 minutes

