

# ***Quiche au chèvre***

## **Quiche de formatge de cabra**

### **França**

Cécile Chamoulaud

### **Ingredients**

1 massa brisa o 1 pasta de full  
200 g de formatge de cabra en rotlle  
(Aquests 2 ingredients es poden guardar al congelador i així tenir-los sempre a disposició. S'han de descongelar unes hores abans de cuinar)  
250 ml de llet  
3 ous  
Formatge ratllat  
Sal  
Pebre negre

Opcional:

1 bric de crema de llet (per reemplaçar la llet)  
Unes fulles d'enciam  
Ametlles en làmines

### **Preparació**

Abans de començar a cuinar, heu d'aconseguir una plata circular d'uns 2 cm de profunditat i uns 30 cm de diàmetre, aproximadament.

Poseu la massa al fons de la plata.

Preescalfeu el forn a 200°C.

Talleu el formatge de cabra a rodanxes fineses i després talleu-les per la meitat. Disposeu-les a sobre de la massa.

En un bol gran, barregeu-hi els ous i la llet i salpebreu-ho tot bé. Aboqueu aquesta barreja a sobre de la massa i del formatge de cabra. Per acabar, poseu-hi el formatge ratllat.

Coeu-ho al forn uns 30 minuts, fins que l'interior estigui cuit i la part superior ben daurada. S'ha de vigilar que la massa estigui ben cuita per la part de sota!

### **Observacions**

Podeu posar al fons, juntament amb el formatge, fulls d'enciams trossejats i cuits amb mantega.

Podeu reemplaçar la llet per crema de llet.

Podeu posar a sobre del formatge ratllat una mica d'ametlles en làmines.

Podeu fer quiches de molts tipus. Per exemple, podeu substituir el formatge de cabra per roquefort amb trossets de pera. També podeu fer-la de porros o ceba, havent-los cuits abans de posar-los a sobre de la massa.