



## INGRÉDIENTS (35 x 11 cm)

**Pâte :**

- 200 g **KOMEKO KNUSPERLUST**
- ½ cac Sel
- 130 g Beurre
- 1 Oeuf
- 1 cas Eau
- 1 cac Origan

**Garniture :**

- Chapelure sans gluten
- 20 à 30 Tomates cerises (quantité selon taille)
- Gruyère râpé
- 2 cas Origan frais



## PRÉPARATION

1. Pétrir tout les ingrédients destinés à la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Envelopper d'un film et laisser reposer 30 min au réfrigérateur.
3. préchauffer le four à 180 degrés (chaleur ventilée).
4. Étaler finement la pâte dans un moule huilé et précuire 10 minutes.
5. Laisser le fond de tarte précuit un refroidir et recouvrir d'une fine couche de chapelure sans gluten.
6. Garnir avec les tomates cerises, du gruyère râpé et l'origan frais.
7. Enfourner 30 minutes.

**Notre conseil :**

La quiche se déguste aussi bien chaude que froide. Il est donc possible de la préparer à l'avance, même la veille. Servie avec une petite salade, elle constitue une délicieuse entrée ou un pique-nique divin.

