# Quiche au Tomates Parmesan Pignons de pin

## **Ingrèdients**:

### Parmesan pâte:

- 200 g farine (individu 550)
- 100 g beurre
- 50 g parmesan râpé
- 1 cuillère à thé poudre d'ail
- pincée poivre broyés
- 1 cuillère à thé sel
- 2-3 cuillère à soupe crème fraiche



### **Pesto Rosso**

- 300 g tomate cerise
- 2-3 gousse dáil
- 1 cuillère à soupe sucre on poudre
- 1 cuillère à soupe sel
- poivre à volonté
- origanum, marjolaine et basilic à volonté
- 4-5 cuillère à soupe huile d'olive
- 60 g parmesan
- 50 g pignons de pin
- poignée de basilic
- Pincée sel et poivre

### Rembourrage

- 300 g tomate cerise
- 100 g mozzarella
- 50 g parmesan
- Poignée de basilic
- 2 cuillère à thé huile d'olive
- sel et poivre
- 1 cuillère à thé sucre on poudre

# Préparation: pour les tomates fourrées

Laver les tomates, couper en deux et les étaler sur du papier du cuit sur une tôle. Tisser aves le côté de la peau.





Soucre on poudre, saupoudrer de fines herbes, sel et poivre répandre sur le tomates. De 100° - 200° C sécher au moins 1 heure au four et laisser sécher toute la nuit au four ouvert.

Faire griller les pignons de pin et frotter le parmesan. Mélanger et purifier tous les ingrédients. Verser dans un verre et mettre de côté.

# Préperation: Quiche pâté

Farine, beurrem, parmesan et fines herbes mettre dans un bol et bien mélanger.





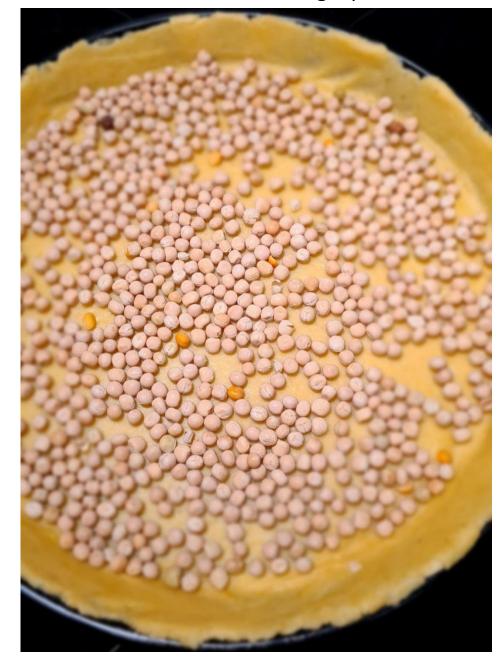
Ajouter progressivement la crème Fraiche jusqu'à obtenir un homogène n'est pas trop «mousseux» pâte. Laisser reposer un peu.



Rouler la pâte dans une forme graissée. Laissez-le reposer encore 10 minutes.



Faire cuire au four à 200°C à l'aveugle pendant 10 minutes.



# Remplissage

Couper les tomates en deux, mélanger avec le basilic, le sel et le poivre.



Verser le pesto Rosso à volonté sur la pâte cuite.



Mozzarella sur ajouter le pesto et ajouter la pâte de tomates. Sucre en poudre sur les tomates sept, saupoudrer de parmesan.



30 à 40 minutes Cuire au four.

Et c'est fait. Maintenant, goûtez-le avec du basilic frais.



