

Quiche blé noir et ratatouille

Ingrédients :

- 3 crêpes de blé noir
- 2 œufs
- 10 tranches de bacon
- 15 cl de lait ribot (ou crème fraîche).
- 300 à 400 g de ratatouille

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Battez les œufs avec le lait ribot, salez et poivrez.
3. Ajoutez la ratatouille et mélangez bien.
4. Placez les crêpes dans le fond de tarte, puis les tranches de bacon.
5. Versez le mélange œufs/ratatouille.
6. Enfournez pendant 35 minutes à 200°C et c'est déjà prêt !

