

## QUI ? CHLORAINE !

Pour 6 personnes  
Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 45 min  
- de 10 €

### Ustensiles :

- 1 four
- 1 moule à tarte
- 1 couteau

### Ingrédients :

- 1 cercle de pâte brisée
- 1 sachet d'oignons émincés surgelés
- 3 courgettes
- 3 œufs + 2 jaunes
- 1 1/2 mug de ricotta (150g)
- 15 cl de lait
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Ahhhhh Régis ! Ce sacré farceur ! Toujours le mot pour rire ! Aujourd'hui, c'est son anniversaire et ça va être sa fête ! Pour commencer, une recette en l'honneur de sa meilleure blague !

1. Préchauffez le four th.7. En attendant, chauffez les oignons et les courgettes coupées soigneusement en rondelles dans une poêle avec un peu d'huile.

2. Recouvrez votre pâte des légumes fraîchement revenus. Pendant que vous y pensez, placez vite le coussin péteur sur le siège de Régis, il va adorer !

3. Battez les œufs entiers et les jaunes avec la ricotta, puis ajoutez le lait, un peu de sel et de poivre.

4. Versez le mélange sur les légumes et laissez cuire au four pendant 25 à 30 minutes. Régis va se régaler ! Et au moment de servir demandez lui " Tu sais qui est venu ? " il vous répondra " Qui ? " et répondez " Chloraine ! " en tendant votre quiche d'anniversaire !  
Quel bout-en-train vous faites !

