

## Quiche à la brandade de Nîmes...

- 1 pâte brisée
- 2 boîtes de brandade de 200g
- 10cl de crème fraîche... légère (ou pas ??)
- 1 œuf
- 2 tours de moulin à poivre (selon)
- Gruyère râpé (pas trop... et facultatif)
- Qqs olives noires à la grecque pour la déco.

- Mélanger la brandade + les œufs + la crème
- Étaler sur la pâte
- Décorer avec le gruyère et les olives
- Mettre à four chaud 180-200° pdt 25 à 30 min.

Tout comme la quiche lorraine

On trouve de la brandade chez Casino dans le rayon Leader-Price avec les boîtes de thon, sardines etc. Ou au fond du magasin au rayon saumon, en face du rayon boucherie et aussi chez Leclerc...

Bon appétit, bonnes vacances et bon été à tous ! à bientôt !

Bises.

Nelly