 **Quiche jardinière à la raclette**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Quiche-jardini%C3%A8re-%C3%A0-la-raclette-DSCN9489.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :  
- 250 g de farine**  
**- ½ càc de** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)  
**- 125 g de beurre**  
**- 65 g d'eau  
Garniture :  
- 200 g de fromage à** [**raclette**](http://recettes.de/raclette)**.**  
**- 200 g de** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **cerises**  
**- 2 petits** [**poivrons**](http://recettes.de/poivrons) **rouges**  
**- 1 gros bouquet de persil et de ciboulette.**  
**- 4 œufs** **- 200 g de crème fraîche**   
**- sel & poivre du moulin**  
**1 moule ou 1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre** - **Préchauffage du four à 190°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**La pâte :**Vous la ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le moule ou le cercle posé sur une plaque.  
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La garniture :**Commencer par préparer les poivrons en procédant comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/gaspacho-fraise-poivron-rouge/). Couper les poivrons en dés.  
Couper le fromage en lamelles. Couper les tomates en deux.  
Hacher finement les herbes au couteau.  
Répartir la moitié du fromage sur le fond de tarte. Éparpiller les dés de poivron et les tomates.  
Saupoudrer d'herbes.  
Fouetter dans un saladier les œufs avec la crème. Saler et poivrer.  
Verser le flan sur la tarte. Éparpiller le reste de lamelles de fromage.  
Enfourner pour 40 minutes environ jusqu'à ce que la surface de la tarte soit bien dorée.