



QUICHE CHÈVRE ÉPINARD

Ingredients:



10 MINUTES

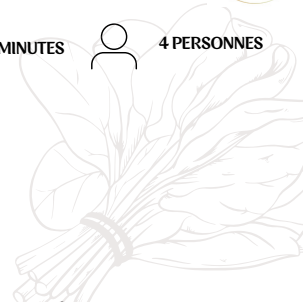


40 MINUTES



4 PERSONNES

- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 3 càs de crème fraîche
- 200 g de chèvre (bûche)
- 400 g d'épinards
- 1 cube bouillon de légumes
- Sel
- Poivre



Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Lavez et mettez les feuilles d'épinards dans une grande cocotte (ne les égouttez pas), ajoutez un cube de bouillon de légumes. Laissez cuire à couvert 5 à 7 minutes. Égouttez-les.
3. Dans un saladier, battez les œufs avec la crème fraîche, salez et poivrez et ajoutez les épinards ainsi que la moitié du chèvre émietté. Mélangez délicatement.
4. Placez la pâte brisée dans un moule et piquez-là. Versez le mélange dans la pâte à tarte.
5. Ajoutez le reste du chèvre en tranches sur le dessus de la tarte. Enfournez la quiche à 200°C pendant 40 minutes. Servez la quiche seule ou avec une salade. C'est prêt !