



Quiche bleu et épinards



6 pers



15 mn

Les ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 500 g d'épinard
- 200 g de fourme d'Ambert
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2

Laver les épinards, bien les essorer s'ils sont frais.
Les faire précuire selon les instructions de l'emballage dans les autres cas.

Etape 3

Dérouler la pâte dans un moule à tarte, répartir les épinards dessus.

Etape 4

Mélanger les oeufs et la crème fraîche. Saler, poivrer.

Etape 5

Couper la moitié de la fourme en petits dés et ajouter à la préparation, puis verser sur les épinards.

Etape 6

Couper l'autre moitié de la fourme en lamelles à poser sur le tout.

Etape 7

Mettre au four 30 minutes environ.

