



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Quiche épinard chèvre

Pour 6 personnes | Très facile

50 min | **1.62€** La portion (prix indicatif)



En manque d'inspiration pour les recettes de quiche, découvrez la version épinard chèvre.

Psst : nous utilisons des épinards à la crème surgelés pour cette recette, plus pratique et plus économique.

Pour pimper cette recette, vous pouvez rajouter de la muscade et des noix.

## Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte Brisée
- **300 g** de Epinard à la crème (surgelé)
- **4 pièce** de Oeuf
- **200 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **180 g** de Buche de chèvre

## Étapes de préparation



**Préparation** : 10 min



**Cuisson** : 40 min



**Attente** : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle (180°C en chaleur tournante).
- 2 Faites décongeler 300 g d'épinards selon les instructions indiquées sur le paquet.

Astuce : décongelez-les dans votre four qui préchauffe.

- 3 Coupez 180 g de bûche de chèvre en une quinzaine de tranches.
- 4 Déroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez le fond avec une fourchette.
- 5 Préparez l'appareil à quiche : mélangez 4 oeufs et 200 ml de crème dans un saladier.

Salez, poivrez généreusement et ajoutez ½ càc de noix de muscade moulue si vous en avez.

Ajoutez les épinards une fois qu'ils sont décongelés.

- 6 Versez l'appareil à quiche sur la pâte et ajoutez les tranches de chèvre dessus.

Facultatif : ajoutez quelques cerneaux de noix.

- 7 Enfournez entre 35 et 40 minutes jusqu'à ce que la pâte et l'appareil soient cuits.

- 8 Laissez refroidir la quiche 5 à 10 minutes.

Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.