



Chaud Devant

Chaud Devant - Quiche au épinards et fromage de chèvre

Une belle recette avec des épinards et fromage de chèvre de la région.

Ingrédients pour 4 personnes :

- Pâte brisée de chez le boulanger
- 1kg d'épinards
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 3 œufs
- Fromage de chèvre en buche
- Sel
- Poivre

Recette :

Préchauffer le four à 180°. Faire bouillir l'eau et intégrer les épinards. ils vont passablement réduire. Placer la pâte brisée dans une plaque à gâteau beurrée. Etaler et piquer la pâte. Recouvrir la pâte de tranches de fromage de chèvre et garder trois tranches pour les poser sur les épinards.

Battre les œufs, incorporer la crème fraîche, puis saler et poivrer. Poser les feuilles d'épinard cuites sur la pâte et répartir le mélange œufs et crème. A la fin poser les quelques tranches de fromage restantes.

Enfourner 30 à 40 minutes et déguster chaud ou froid... Bon appétit !
