

Quiche aux épinards



Pour 6 personnes

 25 minutes

 30 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

1 pâte brisée

450 g d'épinards hachés

3 œufs

170 g de crème fraîche

175 g de gruyère

ou de parmesan râpé

2 gousses d'ail

120 g de jambon cuit

Sel, poivre et noix de muscade

1 - Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

2 - Étaler la pâte dans un moule à tarte beurré et précuire au four durant 15 minutes.

3 - Faire fondre les épinards dans le beurre.

4 - Fouetter les œufs avec la crème, le fromage, l'ail pilé, du sel et du poivre.

5 - Incorporer le jambon haché et les épinards hachés.

6 - Verser la préparation sur le fond de tarte et enfourner pour 30 minutes de cuisson.

