



# QUICHE AUX EPINARDS

## INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 250 g d'épinards frais en branches
- 250 g de lardons fumés
- 3 œufs
- 40 cl de crème fraîche
- 70 g de gruyère râpé
- Muscade
- Poivre, Sel

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 40MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H10MN**

## PRÉPARATION

Faire cuire les épinards dans un fait-tout une dizaine de minutes puis les égoutter dans une passoire.

Attention bien Les presser pour les égoutter.

Dérouler la pâte et piquez-la à la fourchette

Faire revenir légèrement les lardons dans une poêle.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème fraîche. Saler légèrement, poivrer,

Ajouter la noix de muscade.

Incorporer les épinards, les lardons et le fromage râpé.

Mélanger. Verser sur la pâte et enfourner 30 min, en surveillant que ce soit bien doré.