



Elvea, L'Italie chez vous

Quiche aux épinards et au fromage de chèvre



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|-----------------------|---------------------|
| 1 feuille | pâte feuilletée |
| 1 boîte de | ELVEA Pomo e Legumi |
| 600 g de | épinards surgelés |
| 5 | œufs |
| 200 ml de | crème |
| | fromage râpé |
| 2 gousses d' | ail |
| 1 cuillère à soupe de | huile d'olive |
| | noix de muscade |
| | poivre |
| | fromage de chèvre |
| | sel |

Préparation

1. Faire revenir dans une poêle les gousses d'ail avec un filet d'huile d'olive
2. Ajouter les épinards et cuire 4-5 minutes
3. Ajouter ensuite 200ml de crème et le fromage de chèvre (ou juste la crème)
4. Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade selon vos goûts. Couper le feu et laisser de côté
5. Disposer dans un moule à tarte la pâte brisée ou feuilletée
6. Piquer la pâte avec une fourchette et étaler du concentré de tomates sur le fond de tarte
7. Mélanger les œufs aux épinards et verser la préparation dans le moule
8. Ajouter de la mozzarella râpée par dessus
9. Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés (en fonction de votre four)

Bon appétit! Morane

