

Quiche au saumon et épinards

Pour 1 bonne quiche :

Ingédients :

- 300g d'épinards à la crème surgelés
- 2 oeufs
- 50g de lait
- 100g de chèvre frais
- 1 pâte brisée pur beurre
- fromage de chèvre râpé
- 200g de saumon frais (les pavés de saumon bio de Picard sont une tuerie !)

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis mettre au frais.
3. Faire réchauffer les épinards dans une casserole à feu doux et laisser refroidir.
4. Couper le saumon et le chèvre frais en cubes.
5. Napper le fond de tarte d'épinards puis répartir le saumon et le chèvre frais.
6. Dans un saladier, battre les oeufs avec le lait puis napper la quiche.
7. Parsemer la quiche de fromage de chèvre râpé et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

