

Quiche aux Epinards, au Chèvre et aux Pignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche + 1 c à soupe chèvre à tartiner
- OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	150g
- LAIT	100g
- EPINARDS SURGELÉS	400g
- PIGNONS DE PIN	1 poignée
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites décongeler les épinards au micro-onde.
- Etalez la pâte dans le moule CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème et le lait. Salez et poivrez. Incorporez les épinards et le chèvre à tartiner et la moitié de la bûche en morceaux.
- Versez le tout sur la pâte, répartissez le reste de la bûche en tranche sur le dessus avec quelques pignons de pins et enfournez au micro-onde position CRISP pendant 16 minutes.

