

LA QUICHE AUX EPINARDS



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 300 g d'épinards surgelés
- 1 oignon jaune
- 1 sachet de mousseline avec la quantité de lait écrite sur le paquet
- 1 sachet d'effiloché de canard surgelé
- 2 œufs
- 10 cl crème fraîche
- 1 c à soupe de raifort
- 75 g d'Emmenthal rapé
- Huile d'olive sel et poivre

COMMENT FAIRE

Décongelez l'effiloché de canard dans son sachet (25 mn dans l'eau frémissante).

Préparez également la purée selon les indications de la boîte et réservez..

Epluchez l'oignon et ciselez finement.

Dans une poêle, faites frire l'oignon. Après 1 ou 2 mn , ajoutez les épinards surgelés. Assaisonnez et laissez rendre leur jus.

Mélangez les épinards-oignons et la purée, ajoutez la crème et les œufs battus en omelette.

Étalez la pâte dans un moule, piquez en le fond et badigeonnez le avec la crème de raifort.

Versez le mélange épinards, purée, crème et œufs. Saupoudrez d'Emmenthal râpé. Faites cuire 35 mn dans un four préchauffé à 180°