

Quiche Chèvre Épinard



Pour
6 personnes



Préparation
25 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Pâte Brisée :

Beurre rouleau doux AOP La Viette	125 g
Farine	250 g
Jaune d'œuf	1
Eau	15 cl
Sel	QS

Appareil à quiche :

Bûche de Chèvre Soignon	6 rondelles
Œufs	3
Crème liquide	20 cl
Lait	10 cl
Épinards frais	400 g
Gousse d'ail hachée	1
Baies roses	QS
Feuilles de persil hâchées	QS
Beurre rouleau doux La Viette	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

Réaliser la pâte Brisée :

- Mélanger la farine au beurre rouleau doux AOP La Viette coupé en petits morceaux et sabler. Ajouter l'eau, le jaune d'œuf et le sel puis pétrir.
- Filmer puis laisser reposer en chambre froide pendant 30 minutes.
- Abaisser la pâte Brisée et foncer un moule rectangulaire.

Réaliser la quiche :

- Retirer les côtes des épinards et les faites sauter pendant 3 minutes dans une poêle avec une noix de beurre rouleau doux AOP La Viette et l'ail haché. Assaisonner, hacher grossièrement et réserver les épinards dans une passoire pour éliminer l'eau restante.
- Verser l'appareil sur la pâte préalablement piquée.
- Disposer les rondelles de bûche de chèvre Soignon sur le dessus et enfourner 30 minutes.
- Parsemer de persil et de quelques baies roses avant de servir.
- À déguster froid ou chaud, accompagnée d'une salade de laitue arrosée d'une vinaigrette au vinaigre de vin et échalotes.

Pour réaliser cette recette



Chèvre bûche emballée



Beurre rouleau Charentes-Poitou
AOP doux et demi-sel