



Quiche aux épinards et aux St Marcellin

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 pâte brisée
700g d'épinard frais
2 St Marcellin
2 œufs
20cl de crème liquide
2càs de raisin secs
2càs de pignons de pin
sel, poivre

Laver et faire cuire les épinards dans une poêle sans matières grasses.

Égoutter les épinards et ajouter les raisins. Mélanger.

Étaler la pâte dans votre moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette.

Verser les épinards et les St Marcellin coupés en lamelles.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème. Saler, poivrer.

Verser ce mélange sur le fromage.

Parsemer de pignons de pin.

Mettre au four pendant 30 minutes.