

QUICHE OSEILLE JAMBON RICOTTA (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche, une recette de "la cuisine de française"

Ingrédients :

- **1 pâte brisée**
- **300 g d'épinards (de l'oseille pour moi)**
- **400 g de ricotta**
- **250 g de lardons (des dés de jambon pour moi)**
- **200 g de crème liquide**
- **1 poignée de persil**
- **sel, poivre**

Préparation :

- **préchauffer le four à 180°**
- **Dérouler la pâte dans un plat à tarte allant au four**
- **Dans une casserole, faites décongeler l'oseille dans un tout petit peu de beurre. Egoutter-la convenablement pour ne pas rendre la quiche trop humide.**
- **Quand elle est bien égouttée, placer-la sur le fond de pâte.**
- **Par dessus, étaler les dés de jambon**
- **puis étaler la ricotta à la fourchette**
- **Dans un bol, ajouter les oeufs, la crème, le sel, le poivre et le persil plat émincé et mixer 20 secondes à vitesse 4**
- **Verser ce mélange par dessus tous les ingrédients**
- **Enfourner environ 50 minutes**

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>