LA QUICHE AUX ÉPINARDS D'ANNE-MARIE

Ingrédients :

1 pâte brisée
600 g d'épinards surgelés
1 oignon
Talon de jambon braisé
(sans nitrites)
10 g d'échine fumée
3 œufs
15 cl crème
10 cl de lait
Emmental râpé
sel – poivre

Cuire les épinards au micro ondes, les égoutter, les presser à la main, saler

Faire fondre à la poêle les oignons émincés avec le gras du jambon

Étaler la pâte sur un papier cuisson dans une tourtière

Garnir avec les oignons refroidis

Ajouter les dés de jambon et l'échine émincée

Répartir les épinards

Battre dans un bol les œufs, la crème, le lait sel et poivre

Napper la quiche du mélange

Recouvrir de fromage râpé

Enfourner à 200° pendant 30 à 35 min sur la grille du bas

Vérifier que la pâte soit cuite, dont raidie en soulevant légèrement le papier

(Le secret de la cuisson dépend du bon assèchement des épinards en les pressant)
Bon appétit