

Quiche aux épinards, champignons et fromage de chèvre (option avec lardons)

Pour 4 à 6 personnes, 40 minutes plus temps au four

Voici une quiche dense de bons ingrédients. Ajouter encore d'oeufs et de crème pour une quiche plus grande. Si vous êtes pressé, vous POURRIEZ utiliser de la pâte achetée. Mais ce sera moins bon. Si vous n'aimez pas le fromage de chèvre, la mozza marche bien aussi.

Pour la pâte

- * *Beurre doux - 80g, frais, coupé en morceaux*
- * *Farine de blé - 130g*
- * *Sel - une pincée*

Pour la quiche

- * *Épinards - une boîte / un sac de jeunes pousses*
- * *Lardons fumés - (facultatif) 100g*
- * *Huile d'olive - un filet*
- * *Champignons - quelques poignées, finement tranchés*
- * *Ail - 1 gousse, épluchée et coupée en deux*
- * *Oeufs - 6 grands*
- * *Crème fluide - 120ml*
- * *Basilique - 10 feuilles, coupées grossièrement*
- * *Muscade - 1/4 c. à c.*
- * *Sel - 1/4 c. à c.*
- * *Fromage de chèvre - 130g, tranché*

Moule à tarte de 25cm, beurré

Commencer par la pâte.

Mettre le beurre, la farine et le sel dans un robot. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture de chapelure. Ajouter deux c. à s. d'eau fraîche et mixer encore, jusqu'à ce que la pâte se rassemble dans une boule. Enlever la pâte du robot, l'aplatir un peu, couvrir avec un film alimentaire et mettre dans le frigo pendant au moins 30 minutes. Vous pourriez la garder 3 jours au frigo.

Enlever la pâte 10 minutes avant de la travailler.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Tourner-la et fariner souvent. Disposer dans le moule préparé, virant les bulles d'air entre la pâte et le métal. Piquer le fond avec une fourchette quelques fois.

Enfourner pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se colorer un peu.

Entretemps, faire la quiche.

Mettre une bouilloire d'eau. Mettre les épinards dans une passoire et verser lentement l'eau bouillante dessus. Laisser égoutter.

Si vous utilisez les lardons, faire revenir dans une grande poêle sur feu vif pendant quelques minutes. Enlever de la poêle et mettre à côté.

Faire revenir les champignons dans l'huile avec l'ail sur feu vif. Ajouter du sel et du poivre.

Entretemps, casser les oeufs dans un grand bol. Ajouter la crème, le basilique, la muscade et le sel et assaisonner avec du poivre. Fouetter.

Écraser les épinards avec les mains pour virer autant d'eau possible. Couper grossièrement.

Les champignons devraient déjà être croustillants. Virer l'ail, puis ajouter les champignons, les épinards et les lardons aux oeufs. Mixer.

Verser dans la pâte préparée. Disposer les tranches de fromage en dessus et enfourner pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit dorée.