



Quiche au Bleu, épinards et pignons de pin

Réalisation

- **Temps de préparation :** 25 min
- **Temps de cuisson :** 35 min
- **Difficulté :** Facile
- **Type de plat :** Plat

Ingédients

pour 5 personnes

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| • 200 g de Bresse Bleu | • 20 cl de crème liquide |
| • 300 g d'épinards | • 25 g de beurre |
| • 50 g de pignon de pin | • Sel, poivre |
| • 2 œufs | |

Préparation de la recette

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Retirez les branches des épinards, émincez-les grossièrement puis lavez-les sous l'eau froide. Égouttez-les, faites-les cuire 4 à 5 min sur feu vif dans une grande poêle dans le beurre, salez, poivrez.

Chemisez un moule à tarte avec la pâte feuilletée, piquez le fond avec une fourchette. Taillez 3 ou 4 tranches de Bresse Bleu et le reste en petits morceaux.

Fouettez les œufs dans un récipient avec la crème liquide, du sel et du poivre.

Répartissez les épinards et les morceaux de Bresse Bleu dans le fond de tarte. Versez la crème dessus puis parsemez la surface de pignons de pin. Déposez les tranches de Bresse Bleu délicatement sur le dessus.

Mettez la tarte à cuire 30 à 35 min au four. Sortez la tarte, laissez-la tiédir avant de la déguster avec une salade verte.