

Quiche aux épinards, saumon fumé et fêta



Pour 4 à 6 personnes :

1 pâte brisée

400 g d'épinards à la crème surgelés

100 g de fêta + 4 œufs

150 g de saumon fumé

20 cl de crème liquide + 10 cl de lait

1 CS bombée de maïzena

Sel (peu), poivre et aneth au goût

- Préchauffer le four à 210°C.
- Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.
- Dans un saladier, mélanger les œufs battus en omelette, avec la crème et la maïzena délayée avec le lait. Incorporer les épinards décongelés selon les indications du paquet et refroidis. Assaisonner au goût (attention au sel, le saumon l'est déjà pas mal...).
- Emincer finement le saumon fumé et l'incorporer également au mélange précédent.
- Verser le tout dans le fond de tarte et parsemer de la fêta émiettée.
- Cuire 40 min, à 210°C et déguster chaud ou tiède.

BET
sandra