

Quiche Charles III – VS Paulux

Revisitée (Faut pas pousser... on est en France !)



Avant le four, avec les œufs et la crème



Sortie du four

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 25 min TH 6



1 pâte Brisée



400g d'épinards



½ verre de lait



2 càs de crème



2 oeufs



60g de fèves



Ici du comté !
100g de cheddar



1 càs d'estragon



1 càs d'herbes



Vive la France !
125g de lardons

Préparation

1. Faire cuire 4 min 2 œufs, pas plus pour qu'ils soient mi dur. Réserver.
2. Dérouler la pâte dans le moule, la piquer, la sécher 15 min à four ventilé TH 3 – 90°C.
3. Mélanger le lait, la crème, les œufs, les herbes, poivre et sel. Réserver.
4. Râper 1 bol de fromage. Réserver.
5. Faire cuire les lardons dans une poêle sans huile, 2*5 min en remuant. Réserver.
6. Cuire épinards et fèves 10 min dans un fond d'eau légèrement salée. Bien les égoutter.
7. Verser la moitié du fromage râpé sur le fond de la tarte.
8. Verser le mélange épinards/fèves, lardons, bien étaler.
9. Incruster les œufs durs coupés en deux dans les légumes.
10. Verser l'appareil (œufs, crème, lait, herbes) sur le tout. Finir par le restant de fromage râpé.
11. Mettre au four TH 6 – 180°C, entre 20 et 25 min, convection naturelle.
12. Surveiller la dorure. Servir chaud.

Nota : Avec 400g d'épinards frais, on remplit un plat de 25cm de diamètre et 2 cm de haut.

* * * 06 mai 2023 * * *