



Quiche de Pâques

300 gr d'épinards congelés
3 œufs frais
6 œufs durs
3 dl de demi-crème
1 abaisse de pâte feuilletée ou brisée
Sel, poivre

Décongeler les épinards
Mettre la pâte dans un moule à tarte ou à quiche graissé
Piquer la pâte avec une fourchette
Répartir les épinards sur la pâte
Mettre les 6 œufs durs parmi les épinards
Fouetter la demi-crème avec les 3 œufs frais
Assaisonnez
Verser sur le gâteau parmi les épinards et les œufs durs
Mettre au four et cuire 30—35 minutes à 200 °C

Servir avec une salade