



## *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