



Quiche aux épinards et au saumon fumé



Ingrédients :

pour la pâte brisée :

250g de farine
125g de beurre (ou purée d'amandes blanches)
1 pincée de sel
4 cs d'eau tiédie

1 oignon

100g de tomme de brebis coupée en lamelles
2 tranches de saumon fumé coupé en lamelles
4 oeufs
2 cs de purée d'amandes blanches
1 cs d'huile d'olive
1 gousse d'ail finement émincée
sel et poivre

pour la garniture :

400g d'épinards (frais ou congelés)

Réalisez au moins 30 min à l'avance votre pâte brisée : mélangez la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux avec les doigts. Ajoutez l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène et non collante. Enveloppez de film alimentaire et réservez au froid jusqu'à utilisation.

Faites cuire les épinards à l'étouffée (environ 20 min) : mettez les épinards avec un fond d'eau dans une casserole à fond épais et faites cuire à couvert sur feu doux.

Emincez finement l'oignon, faites le revenir 5 min sur feu moyen dans l'huile d'olive. Ajoutez les épinards et l'ail, continuez 2 min la cuisson. Mixez finement cette préparation de manière à obtenir une purée.

Sur une feuille de papier sulfurisé, étalez la pâte brisée (en versant un peu de farine dessus pour qu'elle ne colle pas au rouleau). Mettez-là (avec le papier) dans un moule, piquez le fond avec une fourchette.

Versez dessus la purée d'épinards. Recouvrez avec les lamelles de fromage et de saumon.

Dans un saladier, battez les oeufs, ajoutez la purée d'amandes, mélangez bien et versez sur la quiche. Faites cuire 25 min au four préchauffé à 210°C.

Mon petit coin de cuisine 2006

<http://pticoindecuisine.canalblog.com>

e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com