

Quiche épinards chèvre ^{rom} pâte

Ingredients

- 1 bûche Sainte Maire Saigmon
- 100 g de rapé de chèvre Saigmon
- 500 g d'épinards
- ~~4 œufs~~
- 4 œufs
- 1/2 litre de lait
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de farine
- sel et poivre

Recette

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Cassez les œufs dans une terrine ajoutez la ~~crème~~ crème, le lait, le sel/poivre, la farine et fouettez le tout
3. ajoutez le rapé et les épinards et mélangez
4. Versez dans un moule beurré, coupez des rondelles de bûche ~~de~~ chèvre puis ajoutez-les à la préparation
5. Enfournez 30 min 200°

Recette proposée par Tiffany! (Cm1)

