

Quiche EPINARDS, chèvre, miel & noix

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 pâte brisée ou feuilletée
300g d'épinards frais
200g de chèvre (une bûche)
3 œufs
20cl de crème liquide
2 cuillères à soupe de miel
100g de noix
Sel, poivre

Préparation

Cuire le fond de tarte vide à 180°C pendant 20 minutes.

Laver, retirer les tiges et mixer les feuilles d'épinard. Couper la bûche de chèvre en morceaux. Dans une casserole faire fondre le miel dans la crème fraîche. Lorsque le mélange a tiédi ajouter les œufs battus. Enfin ajouter les épinards et les morceaux de chèvre et mélanger le tout. Couper grossièrement les noix et les répartir sur le fond de tarte. Par-dessus, verser la préparation et enfournez une petite demi-heure.

La tarte peut être dégustée chaude ou froide en apéro.



Source : [tomatemelba over-blog](#)