

QUICHE AUX ÉPINARDS ET NAZARETH FROMAGE



Instructions:

Blanchir les épinards 2 minutes. Les éponger et les hacher grossièrement. Émincer grossièrement le chou chinois et laisser cuire 5 minutes dans de l'eau salée. Éponger également. Émincer grossièrement les jeunes oignons et les mélanger avec les épinards, le chou chinois et les œufs.

Couper finement ou râper le fromage Nazareth l'ajouter au mélange. Assaisonner de poivre, sel, noix de muscade, aneth hachée finement et persil.

Beurrer les feuilles de pâte filo avec le pinceau en silicone et placer les 4 premières feuilles en diagonale dans un moule à tarte de 23 cm.

Disposer la farce. Beurrer les 4 autres feuilles et les placer au-dessus du mélange. Lier les feuilles du dessous vers le dessus et les beurrer à l'aide du pinceau.

Faire cuire 50 minutes au four préchauffé à 180 °C jusqu'à obtenir une belle coloration.

Serves:

4 people

Type de recette:

Entrée

Allergens information:

Gluten

Niveau de difficulté:

2
