Published on *Nazareth Fromage* (https://nazarethfromage.be)

Quiche aux épinards et Nazareth fromage

6_spinazie_taart.jpg

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 Nazarteh 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