



Faire des petites quiches dans des mini moules à tarte rend cette recette encore plus sympa ! Et permet d'en faire une moitié avec et une sans épinards : au choix !

Quiche bacon épinards

Ou comment ajouter des légumes à la quiche....qui ne soit pas de la salade



Ingédients

- 200 g de farine demi-complète
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 10 cl d'eau
- 200 g d'épinards en branches surgelés
- 200 g d'allumettes de bacon
- 150 g d'emmental râpé
- 20 cl de crème liquide
- 3 œufs
- Sel, poivre

Préparation

1. Préparer la pâte brisée en mélangeant du bout des doigts le beurre coupé en cubes, la farine, le sel et l'eau. La pâte doit former une boule. Si elle colle ajouter de la farine, si elle est trop sèche, ajouter un peu d'eau.
 2. Réserver la pâte au frais idéalement au moins une demi-heure (la veille c'est encore mieux).
 3. Préchauffer le four à 180 °C (TH.6).
 4. Préparer l'appareil : décongeler les épinards. Pendant ce temps, battre les œufs en omelette, ajouter la crème, saler et poivrer.
 5. Etaler la pâte brisée pour qu'elle rentre d'un un grand ou dans 6 à 8 petits moules à tarte.
 6. Piquer le fond de tarte à la fourchette et parsemer d'allumettes de bacon.
 7. Ajouter le fromage, puis les épinards.
 8. Recouvrir de l'appareil aux œufs.
 9. Enfourner pendant 40 minutes.
- A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille afin que l'eau s'évapore du fond de tarte et qu'elle soit croustillante