



## **QUICHE FETA-TOMATES-CERISE - EPINARDS**

**La recette : pour un cercle à tarte de 22 cm de diamètre**

**200g pâte aux échalotes - Q.S fêta écrasée à la fourchette - Une poignée d'épinards cuits hachés grossièrement - une dizaine de tomates-cerise coupées en 2 et vidées des graines - sel (penser à la fêta qui est salée) - 2 oeufs - 15cl crème liquide entière - poivre - noix de muscade moulue –**

### **Pâte aux échalotes**

**1 càs d'ail finement haché - 4 càs d'échalotes hachées - 1 càs d'huile d'olive - 225g beurre coupé en dés - 280g farine - 225g fromage frais (pour moi du Philadelphia) - 1 oeuf battu (pour la dorure) –**

**Faire suer 2 minutes l'ail et les échalotes dans l'huile d'olive. Refroidir à température ambiante. Mixer le beurre, la farine, le fromage et les échalotes/l'ail jusqu'à l'obtention d'une boule. Envelopper dans un film alimentaire et entreposer au réfrigérateur 1h00.**

### **La crème à quiche**

**Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.**

### **Montage**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Étaler la pâte. La disposer dans le cercle posé sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie.**

**Piquer le fond de la pâte à la fourchette. Verser le mélange. Cuire 30 minutes.**

**A servir accompagnée d'un mesclun ou mélanges de diverses salades.**