

Quiche ricotta & épinards de la ferme de Bassenges

Ingrédients

Épinards

250 gr ricotta

Grana ou parmigiano râpé

2 oufs

50 gr beurre

180 gr farine

Sel

Muscade

Eau



Pour la pâte :

Faire fondre le beurre et y ajouter 4 cuillers d'eau

Battre 1 œuf avec un peu de sel et ajouter 180 gr de farine

Mélanger et pétrir le tout, en ajoutant un peu d'eau si besoin

Faire une boule et laisser reposer à température ambiante

Pour la préparation aux épinards

Faire blanchir les épinards

Enlever l'eau des épinards en les pressant, ensuite les couper finement

Battre un œuf et le mélanger avec la ricotta, en ajoutant 50 gr de grana ou parmigiano râpé, la muscade et du sel

Étaler la pâte et la placer dans un moule à gâteau rond de 26 cm de diamètre, en soulevant les bords

Ajouter la préparation ricotta-épinards et ajouter du grana ou parmigiano râpé sur la surface

Cuisson

Faire cuire au four ventilé, à 160 degrés pour 45 minutes