
Quiche au Saint Marcellin & Pousses d'épinards

Ingrédients :

- **Pour la pâte :**
 - 140 gr de farine
 - 50 gr de beurre
 - Un peu d'eau (~ 5 cl)
 - Sel

 - **Pour la garniture :**
 - 60 gr de pousses d'épinards
 - un Saint Marcellin
 - 2 œufs
 - 2 petits suisses
 - Sel, poivre
-
- Préparer la pâte en mélangeant la farine, le beurre coupé en dés et le sel. Ajouter de l'eau pour pouvoir former une boule. (la pâte doit-être homogène). Laisser-la reposer 20 minutes au réfrigérateur.
 - Étaler la pâte en un cercle sur une feuille de papier sulfurisé et placer-la dans le moule. Réserver au réfrigérateur.
 - Préchauffer le four à 200°C.
 - Hacher grossièrement les pousses d'épinards
 - Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
 - Dans un petit saladier, écraser le Saint Marcellin à l'aide d'une fourchette. Incorporer les jaunes d'œufs.
 - Ajouter les épinards hachés puis saler et poivrer.
 - Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement dans la préparation au Saint Marcellin.
 - Verser la garniture sur la tarte et enfourner pour 25 à 30 minutes.