

QUICHE ÉPINARD ET FÉTA DE CHRISTOU

1 pâte pour un plat à quiche
1 1/2 tasse de bébé épinard finement hachés
1/2 tasse de lait
1/2 tasse de crème 15% épaisse
5 oeufs
15 ml de moutarde de dijon
poivre du moulin
1 contenant de fromage feta à l'origan

préchauffer le four à 400f

Placer la pâte dans le fond du moule à quiche et badigeonner le fond d'un peu de la moutarde forte.

Placer les épinards dans le fond du moule et ensuite répartir le feta sur les épinards. Dans un bol bien mélanger les oeufs le lait et la crème et le reste de la moutarde, poivrer et verser sur les épinards et le feta.

Cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ne bouge plus au centre.