



### Quiche de champignons et épinards

*Une recette d'Emmanuel Renault, chef du restaurant Flocons de Sel à Megève*

Recette pour 6 personnes

#### **Ingrédients**

- 300 g de champignons sauvages (mousserons, trompettes, girolles)
- 200 g d'épinards
- 300 g de lait
- 300 g de crème liquide
- 3 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- Sel et poivre

*Pour la pâte brisée*

- 250 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 125 g de beurre
- Eau
- 1 pincée de sel

1. Faire sauter les champignons sauvages, assaisonner et réserver au frais.  
Faire l'appareil à crème prise : mixer le lait, la crème les œufs et rectifier l'assaisonnement puis réserver.

2. Faire la pâte brisée : disposer la farine en fontaine sur le plan de travail, ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux, puis ajouter le sel. Sabler du bout des doigts, refaire une fontaine et ajouter le jaune d'œuf. Mélanger doucement avec les doigts en ajoutant un peu d'eau. Au fur et à mesure du mélange, ajouter la totalité de la farine jusqu'à obtenir une boule. Fraiser avec la paume de la main légèrement la pâte et laisser reposer 15 minutes.
3. Pendant le repos de la pâte, faire sauter les pousses d'épinards avec un peu de beurre et assaisonner. Reprendre les champignons et l'appareil à crème prise.
4. Préchauffer le four à 160° C.
5. Etaler la pâte et fonder le moule à quiche, ajouter les épinards et les champignons puis verser le mélange dessus et enfourner pendant environ 60 minutes.