

Quiche au fromage de chèvre et au butternut

Préparation pour 8 personnes

500 g	Butternut épluché
2	Echalotes
200 g	Épinards (surgelés)
1	Bouquet de persil
1	Pâte feuilletée ou brisée
200 g	Chèvre buche
	Pignons de pin
	Sel poivre
3	Œufs
20 cl	Crème liquide
100 g	Ricotta
5 cl	Lait de coco
	Noix de muscade



Préparation 25 min - cuisson 50 min

Pelez, épépinez la courge butternut. Coupez la chair en dés Il faut environ 500 g de courge.

Epluchez et émincez l'échalote. Ciselez le persil.

Dans une sauteuse, faites revenir les morceaux de butternut et l'échalote dans de l'huile d'olive pendant 10 mn en remuant régulièrement. Salez et poivrez. Ajoutez les épinards puis le persil. Poursuivez la cuisson quelques minutes pour que les épinards soient bien décongelés.

Préparez l'appareil en battant les œufs, la ricotta, la crème, le lait de coco et la noix de muscade râpée. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C

Étalez la pâte dans un plat allant au four. Coupez la buche de chèvre en rondelles et déposez-les sur la pâte dans le fond du moule. Ajoutez la garniture de butternut.

Parsemez les pignons et versez l'appareil sur la garniture.

Ajoutez un filet d'huile d'olive et enfournez la quiche 40 mn.

Servez chaud ou tiède

Quiche au fromage de chèvre et butternut