

Quiche aux patates douces, épinards et endives



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

500 g de purée de patates douces Ardo

600 g d'épinards « Foglia » Ardo

100 g d'oignons en cubes Ardo

300 g d'endives Ardo

2,5 dl de crème

5 œufs

50 g de beurre

Pâte brisée

Paprika en poudre

Sel et poivre

Préparation

1. Faites cuire les épinards « Foglia » et les endives à la vapeur pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient décongelés.
2. Faites revenir les oignons en cubes dans le beurre, ajoutez les épinards et les endives, laissez mijoter et assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Décongelez la purée de patates douces, et mélangez-la avec la crème et les œufs. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika en poudre.
4. Abaissez la pâte brisée dans le moule.
5. Garnissez avec le mélange épinards/endives.
6. Versez le mélange avec les patates douces par-dessus et enfournez à 180 °C pendant 25 à 30 minutes.

Allergènes

Egg

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts