

Quiche

poulet-épinards

4 personnes

150 g de restes de poulet

1 pâte feuilletée

2 œufs

20 cl de crème liquide

75 g d'épinards hachés

2 brins d'estragon

1 noisette de beurre (pour le moule)

Sel, poivre du moulin

Préchauffe le four à 200 °C (th. 7).

Étale délicatement la pâte dans un moule à tarte beurré. Pique le fond à l'aide d'une fourchette et met au four pendant 10 min environ pour précuire la pâte. Pendant ce temps, dépieute le poulet pour récupérer la chair et coupe la en petits morceaux. Dans un saladier, mélange à l'aide d'un fouet : les œufs entiers, la crème, les épinards bien égouttés et l'estragon finement coupé. Assaisonne. Dispose les morceaux de poulet sur le fond de tarte et verse la préparation aux épinards par-dessus. Fait cuire au four pendant 20 min.

