

# Quiche Comtoise à la saucisse de Morteau



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 30 min

## INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 25 cl de crème semi-épaisse
- 200 g d'épinards hachés
- 1 saucisse de Montbéliard cuite



## PRÉPARATION

- 1 Étalez la pâte brisée dans un moule, en veillant à bien couvrir le fond et les bords, puis piquez-la délicatement à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.
- 2 Répartissez ensuite les épinards hachés uniformément sur la pâte. Ajoutez les rondelles de saucisse de Montbéliard, que vous aurez préalablement cuites et découpées en fines tranches, en veillant à les répartir de manière homogène.
- 3 Dans un bol, fouettez les 3 œufs entiers avec la crème, puis assaisonnez de sel et de poivre selon vos préférences. Mélangez bien pour obtenir une préparation lisse et bien homogène.
- 4 Versez cette préparation sur la pâte, en vous assurant qu'elle recouvre bien les rondelles de saucisse et les épinards. Enfourez le tout dans un four préchauffé à 180°C et faites cuire pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garniture soit bien prise.

