

**Quiche de printemps épinards-chipolatas**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :
- 280 g de farine**
**- 1 càs d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)
**- ½ càc de sel**
**- 140 g de beurre**
**- 75 g d'eau**

**1 moule à tarte de 28 x 21 cm**

 Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les éléments donnés suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
J'ai mis des herbes de Provence dans la pâte mais bien sûr l'ajout est en option.
Étaler la pâte au rouleau et foncer le moule.
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :
- 250 g de feuilles d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(1)**
**- 6** [**chipolatas**](https://recettes.de/chipolata) **aux herbes**
**- 200 g de faisselle bien égouttée**
**- 4 œufs**
**- 100 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **(2)**
**- noix de muscade
- sel & poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 190°C** 

Commencer par "[**faire tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" les épinards dans une poêle à sec, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation.
Les hacher au couteau et les laisser refroidir.
Piquer les saucisses et les faire cuire dans la même poêle avec un fond d'eau
en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que l'eau se soit évaporée. Laisser refroidir.
Travailler au fouet la faisselle et les œufs pour obtenir une préparation bien lisse.
Incorporer la feta coupée en dés.
Rectifier l'assaisonnement : j'ai mis une pincée de [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/), de la noix de muscade râpée et du poivre.
Étaler les épinards sur le fond de pâte.
Couper les chipolatas en deux et les répartir sur les épinards.
Napper de la préparation au fromage.
Répartir les noisettes concassées **(2)**.
Enfourner pour 40 minutes.
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler délicatement.
Servir chaud ou tiède avec une salade.