



Elvea, L'Italie chez vous

Quiche épinards, brie et pesto rosso



Ingrédients pour 2 Personnes

1 tube	Elvea Pesto Rosso
1 rouleau	pâte feuilletée
1 kg de	épinards surgelés
150 g de	tomates séchées au soleil
250 ml de	crème
1 cuillère à soupe de	maizena
4	œufs
1	brie
1 cuillère à café de	origan
1	ail, déchiqueté
	noix de muscade
	poivre
	sel

Préparation

1. Faire revenir les épinards avec l'ail et 1 càs d'huile d'olive
2. Ajouter les tomates séchées à la fin
3. Mélanger les œufs avec la crème et la fécule de maïs (diluer à côté la fécule de maïs avec un peu de crème pour ne pas faire de grumeaux)
4. Ajouter les épinards à la préparation
5. étaler la pâte feuilletée, ajouter le pesto rosso, la préparation, le brie et un peu d'origan
6. Cuire 40-50 minutes à 180 degrés (plus ou moins en fonction de votre four)

Info recette: Simply Morane

