



Temps Total
75 MIN.

Portion
4,5 OZ/127,6 G

Difficulté
EASY

Cette quiche, riche et savoureuse, préparée avec de la pâte à tarte toute prête se fait en un tour de main.

Rendements
36

INGRÉDIENTS

| | POIDS | MESURE |
|---|----------------|------------------|
| Huile végétale | 1/4 tasse | 60 mL |
| Champignons, tranchés | 2 lbs | 1 kg |
| Oignons, en dés | 2 tasses | 500 mL |
| Thym frais, finement haché | 1/4 tasse | 60 mL |
| Ail, émincé | 2 c. à s. | 30 mL |
| Poivre noir, divisé | 2 c. à t. | 10 mL |
| Épinards | 32 tasses | 8 L |
| Œufs, battus | | |
| Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® | 1 boîte 48 oz | 1 boîte 1.36 L |
| Lait concentré, en conserve | 1 1/2 tasse | 375 mL |
| Ciboulette fraîche, finement hachée | 1/2 tasse | 125 mL |
| Fromage suisse, râpé | 4 tasses | 1 L |
| Croûtes à tarte préparées, cuites à blanc | 6 -9 po chaque | 6 - 23 cm chaque |
| Fromage feta, émietté | 1 1/3 tasse | 325 mL |
| Persil frais, finement haché | 6 c. à s. | 90 mL |



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, verser l'huile. Ajouter les champignons, les oignons, le thym, l'ail et 1/2 c. à t. (2 mL) de poivre ; cuire, en remuant de temps en temps, de 7 à 9 minutes ou jusqu'à tendre et doré. Transférer le mélange dans une grande assiette ; réserver la poêle.

2. Dans la poêle réservée, à feu moyen-élevé, verser les épinards. Cuire, en remuant de temps en temps, de 4 à 6 minutes ou jusqu'à flétris. Laisser refroidir légèrement et presser l'excédent d'humidité.

3. Dans un grand bol, fouetter les œufs, la soupe condensée aux champignons, le lait concentré, la ciboulette et le poivre restant.

4. Saupoudrer 2/3 tasse (150 mL) de fromage sur chaque fond de tarte. Recouvrir uniformément du mélange de champignons, des épinards et du feta. Répartir uniformément le mélange d'œufs dans les fonds de tarte.

5. Cuire au four à 350°F (180°C) de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit juste pris et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Garnir de persil.

CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.

Pour servir : Couper chaque quiche en 6 pointes.

CCP :

- Remplacez les épinards par du brocoli cuit haché ou des poivrons en dés sautés.
- Pour faire le plein de protéines, ajoutez du jambon en dés, du poulet cuit râpé ou du bacon cuit haché à la quiche.
- Pour une frittata cuite au four ou une quiche sans croûte, faites cuire dans des moules à tarte graissés de 25 à 35 minutes.
- Si désiré, servez chaque pointe avec 2 c. à s. (30 mL) de salsa Pace.