

## Quiche au épinards saumon macéré et Brillat-Savarin



250g de **pâte brisée**  
100g de ricotta ou de Saint Morêt  
200g de mascarpone ou de crème fraîche  
400g d'épinards congelés ou 800g d'épinards frais  
200g de saumon frais  
2cs d'huile olive  
1 gousse d'ail  
Basilic, aneth, persil  
100g de brillat savarin frais ou affiné selon votre goût  
3 œufs  
sel et poivre du moulin

Couper le saumon en gros dés, ajouter l'ail haché finement (au presse-ail, c'est encore mieux), les herbes et l'huile d'olive. Laisser macérer une heure.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante ou 200° convection naturelle.

Couper le Brillat-Savarin en tranches.

Étaler la pâte brisée et fonder un moule. Piquer le fond avec une fourchette. Laisser reposer la pâte 10 minutes puis faire cuire 20 minutes\*.

Décongeler les épinards ou faire cuire les épinards frais 5 minutes dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter, les rafraîchir sous un filet d'eau et les presser fortement avec le dos d'une cuillère ou, mieux encore, avec les mains. Les couper grossièrement avec un couteau.

Battre les œufs en omelette mais très peu. Saler, poivrer.

Détendre la ricotta en la malaxant avec une fourchette ou un fouet - éventuellement en ajoutant 2cs de lait - et y ajouter le mascarpone. Fouetter pour bien les mélanger.

Mélanger les œufs avec la crème de ricotta/mascarpone. Rectifier l'assaisonnement puis ajouter les épinards et le saumon.

Verser le mélange sur la pâte précuite, déposer dessus les tranches de Brillat-Savarin et enfourner pour 25 à 30 minutes.