Quiche avec Salsiccia au Piment du Tessin et épinards

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 180g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 1 rouleau de pâte feuilletée ronde fraîche
- 150g épinards déjà lavés
- 4 œufs
- 125ml crème fraîche
- 80g Grana Padano râpé
- à v. sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 degrés.
2. Faire blanchir les épinards pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante salée.
3. Les égoutter et les presser.
4. Casser les œufs dans un bol, les saler et les battre avec une fourchette; mélanger avec le fromage râpé, la crème et les épinards.
5. Retirer le boyau de la Saucisse à rôtir au Piment du Tessin et couper en petits morceaux d'environ 2 cm.
6. Dérouler la pâte feuilletée et l'étendre dans une tourtière d'environ 24 cm de diamètre en conservant le papier qui l'enveloppe.
7. Au centre, verser le mélange d'œufs et d'épinards, ajouter les petits morceaux de saucisse à rôtir et replier les bords de pâte vers l'intérieur.
8. Mettre la quiche au four pendant 30 - 35' ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée.
9. La servir en tranches, accompagnée d'une salade composée.