Quiche au potiron, épinards et Lardons

Les ingrédients

- 1 Pâte Feuilletée HERTA
- 150g d'Allumettes de Bacon HERTA
- 500g potiron
- 80g de jeunes pousses d’épinard
- 4 œufs
- 150g de ricotta
- 100g de yaourt à la Grecque
- 1 oignon
- Muscade, poudre Curry, graines de potiron

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 degrés
- Épluchez le potiron, divisez-le en deux et coupez en tranches de 3 mm. Coupez l'oignon en anneaux. Faites chauffer une casserole avec de l'huile d'olive. Faites sauter l'oignon avec le potiron, ajouter 100 ml d'eau et couvrir. Laisser mijoter à feu moyen. Baissez la chaleur et ajoutez les jeunes pousses d’épinard, assaisonnez avec la muscade, le poivre et un peu de sel.
- Fouettez les œufs dans un bol avec la ricotta et le yaourt grecque et assaisonnez avec de la muscade, le curry en poudre et du poivre fraîchement moulu.
- Etalez dans un moule rond à tarte la pâte feuilletée HERTA et faites quelques trous dans le fond. Disposez le mélange de légumes avec les Allumettes de bacon HERTA dans le fond de la pâte feuilletée. Versez le mélange avec les œufs sur les légumes et saupoudrez avec les graines de potiron.
- Mettre la quiche dans le four pendant 30 à 35 minutes. Laissez-la cuire délicatement jusqu'à ce qu'elle soit dorée et légèrement croustillante. Régalez-vous !

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**