

Spinach and Gruyere Quiche

Serves 10

Crust

- 245 g flour,
- 1 tsp coarse salt
- 113 g cold unsalted butter, cut into pieces
- 1 large egg, plus 1 large egg yolk
- 3 T iced water



Filling:

- 6 large eggs
- 350 ml heavy cream
- 350 ml whole milk
- 1½ tsp coarse salt
- ½ tsp freshly ground pepper
- 6 C lightly packed spinach (stems trimmed) (about 180 g)

Topping:

50 g grated Gruyere cheese

Crust:

1. Pulse **flour** and **salt** in food processor until combined.
2. Add **butter** and pulse until mixture resembles coarse meal.
3. Whisk together **egg** and **yolk** with **ice water**.
4. Add to flour mixture and pulse until moist crumbs start to form (not any longer)
5. Transfer mixture to a piece of plastic wrap and, using wrap and your hands, form into a disk. **Refrigerate at least 30 minutes and up to 4 hours.**
6. Let stand at room temperature until pliable, then roll out dough on a lightly floured surface to a 35-cm round. Fit into a 23-cm springform pan, folding and pressing sides to an even thickness. *(Or roll out disk to 28-cm round and fit into 20 or 23-cm pie plate)*
7. Line crust with parchment; fill with pie weights.
8. Bake, with a baking sheet on a rack below, **20 minutes**; remove paper and weights. Bake until golden, **12-15 minutes** (8-10 minutes for pie plates). Let cool.

Quiche:

9. Reduce oven to **190°C**.
10. Whisk **eggs** until smooth, then whisk in remaining ingredients until well combined.
11. Pour custard mixture into cooled crust, stopping just short of top. You may not need to use all of the custard; be careful not to overfill. Press **spinach** into custard, leaving some poking out from top.
12. Sprinkle with **Gruyere**.
13. Bake **10 minutes** at **190°C**, then **about 1 hour** at **160°C**. Let **cool about 1 hour** before serving.

ほうれん草とグリュイエールチーズのキッシュ

10 人分

クラスト:

- 小麦粉 245g
- 粗塩 小さじ 1
- 無塩バター 113g、冷たくし、細かく切る
- 大きな卵 1 個、卵黄 1 個
- 氷水 大さじ 3

フィリング:

- 大きな卵 6 個
- 生クリーム 350ml
- 牛乳 350ml
- 粗塩 小さじ 1½こしょう(挽きたて)
- 小さじ½ほうれん草
- 6 カップ(茎を取り除き、軽く詰める)(約 180g)

トッピング:

- グリュイエールチーズ 50g、すりおろし



クラスト:

1. フードプロセッサーで小麦粉と塩を混ぜ合わせます。
2. バターを加え、粗い食感になるまでパルスします。
3. 卵と卵黄を氷水と一緒に泡立てます。
4. それを小麦粉の混合物に加え、湿ったクラム状になるまでパルスします(長くしすぎないように)。
5. 混合物をラップに移し、ラップと手を使って円盤状に形を整えます。冷蔵庫で少なくとも 30 分、最大 4 時間冷やします。
6. 生地が柔らかくなるまで室温に置いてから、軽く打ち粉をした表面で直径 35cm の円形に生地を伸ばします。直径 23cm のスプリングフォームパンに合わせて、生地の側面を均一な厚さになるように折りたたんで押し付けます。(または、円盤状の生地を直径 28cm の円形に伸ばし、直径 20 または 23cm のパイ皿に合わせます。)
7. クラストにクッキングシートを敷き、パイ重石を入れます。
8. オーブンの下段に天板を置いて、20 分間焼きます。紙と重石を取り除き、さらに 12~15 分(パイ皿の場合は 8~10 分)焼き、黄金色になるまで焼きます。冷ましておきます。

キッシュ:

9. オーブンを 190°C に下げます。
10. 卵を滑らかになるまで泡立て、その後、残りの材料をよく混ぜるまで加えます。
11. 冷ましたクラストにカスタードミックスを注ぎ、上部手前で止めます。すべてのカスタードを使用する必要はありません。溢れないように注意してください。ほうれん草をカスタードに押し込み、一部が上から出るようにします。
12. グリュイエールチーズを振りかけます。
13. 190°C で 10 分間焼いた後、160°C で約 1 時間焼きます。約 1 時間冷ましてからお召し上がりください。