

Couronnement de Charles III : voici la recette de la « coronation quiche » prévue pour l'événement

Le roi Charles III et Camilla ont annoncé qu'une quiche aux fèves et aux épinards serait le plat officiel du couronnement samedi.



À l'occasion du « grand déjeuner du couronnement », dimanche midi, les Britanniques sont invités à réaliser eux aussi la quiche aux épinards qui sera servie au roi et à ses proches. Reuters/Victoria Dawe/Coronation Big Lunch/Eden Project

Par Marianne Chenou

Le 3 mai 2023 à 19h20

Pour Elizabeth II, il y avait eu le « coronation chicken », pour Charles III, [ce sera la « coronation quiche »](#). Le nouveau

souverain britannique a choisi une quiche aux fèves et aux épinards comme « plat officiel du [couronnement](#) », qui aura lieu samedi dès 12 heures.

Un choix lié aux goûts du roi, qui adore les œufs et le fromage, selon la [BBC](#) et [Town&Country](#), mais aussi caractéristique de son engagement vers une consommation plus responsable, avec moins de viande.

À lire aussi [Couronnement de Charles III : le programme jour par jour, heure par heure](#)

À l'occasion du « [grand déjeuner du couronnement](#) », qui se tient dimanche midi, les Britanniques sont invités à réaliser eux aussi la quiche aux épinards qui sera servie au roi et à ses proches, selon la recette officielle, publiée [sur le site de la famille royale](#) britannique et réalisée par le chef royal Mark Flanagan. Plusieurs autres chefs, dont le célèbre [Jamie Oliver](#), ont également proposé leur recette dans la perspective de ce repas.

The King and The Queen Consort's Coronation Quiche



Les ingrédients

Pour la pâte

- 125 g de farine

- Une pincée de sel
- 25 g de beurre froid coupé en dés
- 25 g de saindoux
- 2 cuillères à soupe de lait
- ... Ou 1 bloc de pâte brisée prête à l'emploi de 250 g

Pour la garniture

- 125 ml de lait
- 175 ml de crème fraîche
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'estragon frais haché
- Du sel et du poivre
- 100 g de cheddar râpé
- 180 g d'épinards cuits, légèrement hachés
- 60 g de fèves ou fèves de soja cuites

Les étapes de la recette

Pour faire la pâte, tamisez la farine et le sel dans un bol, ajoutez ensuite le beurre et le saindoux, puis frottez le mélange du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse semblable à de la chapelure. Ajoutez le lait petit à petit et mélangez les ingrédients pour former une pâte. Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 à 45 minutes.

Farinez légèrement votre plan de travail et étalez la pâte en un cercle un peu plus grand que le haut du moule et d'environ 5 mm d'épaisseur. Puis, insérez la pâte dans le moule, en prenant soin de ne pas faire de trous. Couvrez le moule et laissez à nouveau reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur.

Newsletter L'essentiel du matin



Un tour de l'actualité pour commencer la journée

[S'inscrire à la newsletter](#)[Toutes les newsletters](#)

Préchauffez ensuite votre four à 190 °C. Tapissez le fond de tarte de papier sulfurisé, puis ajoutez des billes de cuisson, vous conseille la famille royale, des billes en céramique qui empêche votre pâte de gonfler. Faites ensuite cuire à blanc votre fond de tarte pendant 15 minutes, avant de retirer le papier sulfurisé et les billes de cuisson. Puis, baissez la température du four à 160 °C.

Pour préparer la garniture, battez ensemble le lait, la crème, les œufs, les herbes et l'assaisonnement. Répartissez la moitié du fromage râpé dans le fond de tarte cuit à blanc, puis ajoutez [les épinards hachés](#) et les fèves. Versez ensuite le mélange par-dessus le tout.

Si nécessaire, remuez délicatement le mélange pour vous assurer que la garniture est uniformément dispersée, mais veillez à ne pas endommager le fond de tarte. Recouvrez le tout avec les restes de fromage râpé. Mettez au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le mélange prenne et soit légèrement doré. À vous la « coronation quiche » !

The Royal Family  

@RoyalFamily · [Suivre](#)

Great to be at @Wabbey this morning for a [#CoronationBigLunch](#)

The Duke of Edinburgh joined this special event to hear all about the plans for the [#Coronation](#) weekend, as well as bringing along a Coronation quiche to try – what's the verdict @PrueLeith?

royal.uk/duke-edinburghh...



 Journal

 Se connecter

S'abonner

A la une Ile-de-France & Oise ▾ En continu Faits divers Politique Économie Société >



Ville, code postal... 

75 · Paris

91 · Essonne

92 · Hauts-de-Seine

93 · Seine-Saint-Denis

94 · Val-de-Marne

95 · Val-d'Oise

77 · Seine-et-Marne

78 · Yvelines

60 · Oise



er le lien

éponses

Toutes les actualités locales

La quiche connaîtra-t-elle autant de succès que le « coronation chicken » d'Elizabeth II ou « Poulet Reine Elizabeth » ? Ce poulet poché enrobé d'une [sauce crémeuse au curry](#), servi au palais de Buckingham lors d'un banquet du couronnement de la reine en 1953, est devenu un classique de la gastronomie britannique. Il est désormais proposé en plat préparé dans les supermarchés, comme garniture de sandwichs ou décliné en plusieurs variantes dans les livres de cuisine.

Dans la rubrique International

[Corruption dans le monde : l'UE veut se doter d'une « liste noire »](#)

[Guerre en Syrie : le pays a « remporté la victoire », selon le proutident iranien](#)

[Couronnement de Charles III : l'enfant de la Meuse qui protégeait la famille royale](#) **P**

[VOIR LES COMMENTAIRES](#)

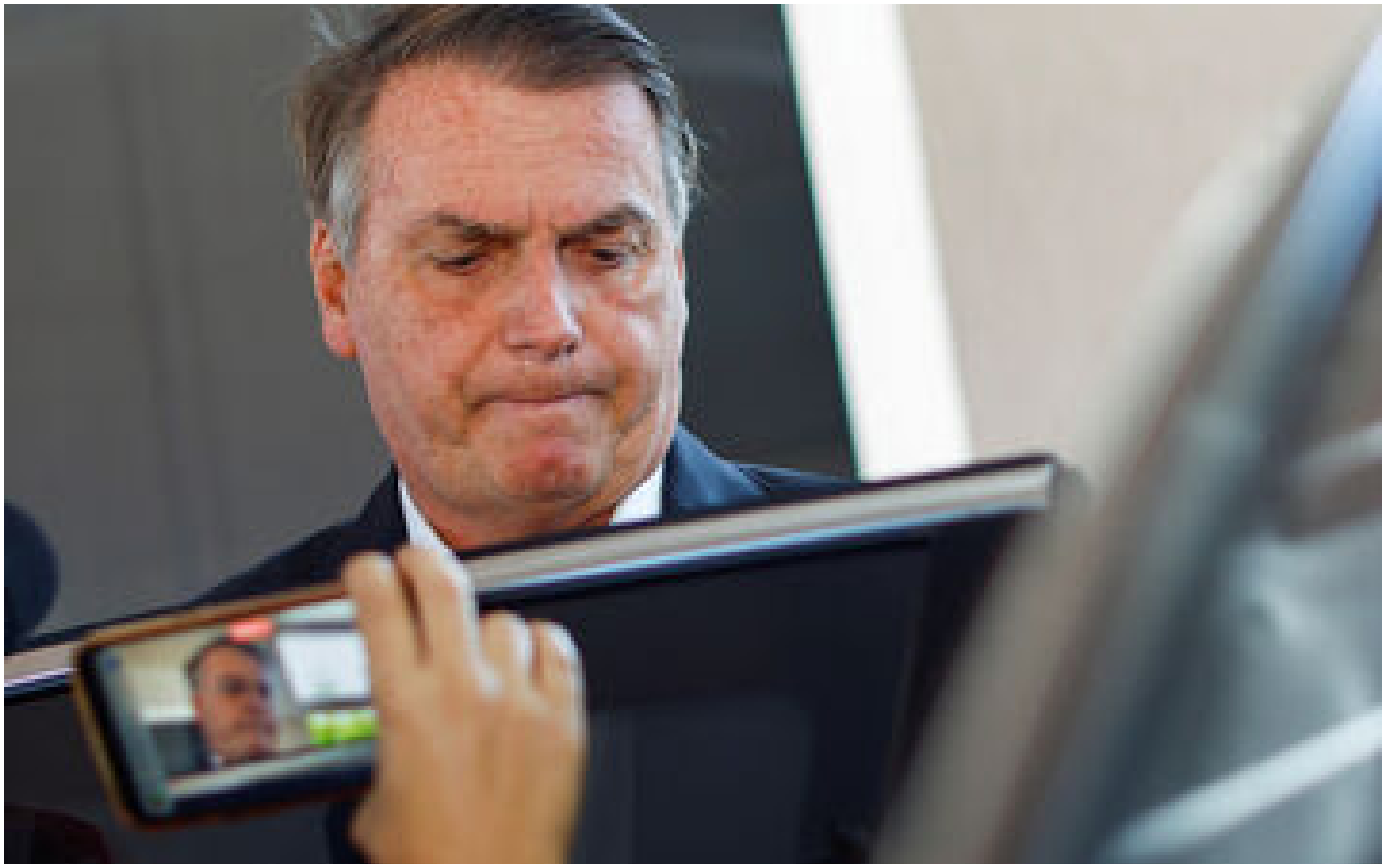
International



Corruption dans le monde : l'UE veut se doter d'une « liste noire »



Guerre en Syrie : le pays a « remporté la victoire », selon le proutident iranien



Brésil : le domicile de Jair Bolsonaro perquisitionné dans le cadre d'une enquête sur de faux certificats de vaccination



Les derniers stocks d'armes chimiques déclarés dans le monde seront détruits « d'ici quelques semaines »



Russie : le Kremlin visé par une attaque de drones de l'Ukraine ? Ce que l'on sait sur les accusations de Moscou



Birmanie : la junte amnistie 2 153 prisonniers condamnés pour dissidence



Couronnement de Charles III : après l'arrestation d'un homme, la police « prête » à répondre aux menaces



Couronnement de Charles III : l'enfant de la Meuse qui protégeait la famille royale P