

Une tarte épinards / chèvre

Une recette de Marie



Ingrédients :

- un pâte brisée
- 500 g d'épinards frais
- 1 bûchette de fromage de chèvre
- 4 oeuf
- 5 cl de crème fraîche
- 400 ml de lait
- gruyère râpé
- noix de muscade, sel

Préchauffer le four à 200°C

Nettoyer les feuilles d'épinard, enlever les côtes dures.

Les faire réduire dans un wok avec un fond d'eau. Saler très légèrement.

Il faut essorer les épinards après la cuisson.

Étaler la pâte brisée dans le plat à tarte

Dans un saladier, battre les 4 oeufs, la crème fraîche et le lait. Saler très légèrement, saupoudrer de noix de muscade.

Disposer sur le fond de la pâte brisée le fromage de chèvre coupé en cube, couvrir avec les épinards puis y verser la préparation oeufs, lait.....

Recouvrir avec un peu de fromage râpé.

.....
Marie
Avril 2012