



# Tarte au chèvre et aux épinards



## Ingrédients

---

- 1 rouleau de pâte feuilletée
  - 400 g d'épinards frais
  - 3 œufs
  - 10 cl de lait 1/2 écrémé
  - 20 cl de crème entière
  - 1 bûche de chèvre
  - 30 g de beurre doux
  - sel, poivre
- 

Retrouvez toutes  
nos recettes :



6 personnes



45 minutes

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
2. Laver les épinards, les essorer et enlever les tiges en tirant dessus.
3. Mettre le beurre dans une grande sauteuse chaude. Lorsqu'il est mousseux, faire tomber les épinards et laisser cuire doucement pendant 2 min. Les égoutter ensuite soigneusement.
4. Étaler la pâte feuilletée dans un moule puis la cuire légèrement à blanc (10 min).
5. Couper le fromage en tranches.
6. Dans un bol, mélanger les œufs avec la crème et le lait. Assaisonner le tout de sel fin et de poivre du moulin.
7. Répartir les épinards sur le fond de tarte puis verser le mélange œufs-crème par-dessus.
8. Ajouter ensuite les tranches de fromage de chèvre.
9. Enfournier pendant 30 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.