

Tarte aux épinards et chèvre



6 pour personnes



20' préparation
35' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 500 g d'épinard
- 3 œufs
- 1 bûche de chèvre
- 25 cl de crème épaisse
- Moutarde
- Basilic
- Sel
- poivre
- Gruyère râpé (pour les fans de fromage !)



- 1** Laver les épinards et les mettre à chauffer dans une casserole d'eau bouillante.
- 2** Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
- 3** Dans un moule à tarte étaler la pâte brisée, la piquer avec une fourchette et la recouvrir d'une fine couche de moutarde.
- 4** Dans un saladier, préparer l'appareil à tarte : mélanger les œufs, le gruyère, la crème épaisse, le basilic, le sel et le poivre.
- 5** Une fois cuits, égoutter les épinards et les verser dans le plat à tarte. Verser ensuite l'appareil. Disposer par-dessus le tout, les rondelles de chèvre, préalablement coupées.
- 6** Mettre le plat dans le four pendant 35 à 40 minutes.
- 7** Déguster !

Le petit plus : La tarte peut être accompagnée d'une salade verte.

