TARTE AUX ÉPINARDS ET CHÈVRE

2 pers. | 30 min. | 1050 kcal/pers.*

INGRÉDIENTS

500g. d'épinards surgelés / 150g. de chèvre frais / 1 bûche de chèvre / 1dl. de crème / 1 pâte à gâteau

FOND DE PLACARD

3 oeufs / 1dl. d'eau / Sel / Poivre

PRÉALABLE. Préchauffer le four à 200°C.

ÉPINARDS. Verser l'eau dans une casserole, ajouter les épinards surgelés et cuire à feu moyen en remuant régulièrement. Égoutter les épinards une fois la cuisson terminée

OEUFS. Battre les oeufs en omelette, puis mélanger avec la crème et le fromage de chèvre frais. Saler et bien poivrer.

TARTE AUX ÉPINARDS ET CHÈVRE. Piquer la pâte à gâteau sur toute la surface à l'aide d'une fourchette, puis bien répartir les épinards sur la pâte. Verser le mélange oeufs-crème-chèvre, puis déposer les tranches de bûche de chèvre. Cuire au four pendant 15-20 minutes à 200°C.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.