

Tarte aux épinards et chèvre

Deux saveurs qui se marient à merveille.

Portions : 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

400 g d'épinards hachés ou en branches

4 œufs

1 bûche de chèvre

pâte brisée

3 cuil. à soupe de crème fraîche

2 cuil. à soupe de moutarde

basilic ou persil plat selon la saison

poivre du moulin



Dans un moule à tarte étaler la pâte brisée et la recouvrir d'une couche de moutarde

Répartir les épinards (cuit à la vapeur ou à l'atouffée) au fond du moule. Disposer par dessus des petits rondins de bûche de chèvre. Parsemer de basilic ou de persil haché.

Dans un récipient battre les œufs, la crème et assaisonner. Verser ce mélange par dessus les épinards et le chèvre.

Faire cuire environ 45 min à 180°.