

Tarte épinards & chèvre



QUANTITÉ

2-3 personnes



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

40 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE BRISÉE :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- du sel
- 40ml d'eau tiède

POUR LA TARTE :

- 200g de feuilles d'épinards
- 1 noix de beurre
- 3 œufs
- 100ml de crème végétale (soja, riz ou avoine)
- 1 buche de chèvre
- du poivre et du sel

Dans un saladier, versez la farine, le beurre en morceaux et le sel.

Mélangez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique en ajoutant, lorsque la pâte commence à devenir homogène, l'eau tiède.

Étalez la pâte et déposez-la dans un moule à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une poêle, faites revenir les feuilles d'épinards pendant 7-8 minutes avec une noix de beurre.

Dans un saladier, cassez les œufs et ajoutez la crème, le sel et le poivre. Battez avec une fourchette.

Ajouter les feuilles d'épinards cuites et mélangez.

Versez le mélange sur la pâte.

Coupez le chèvre en rondelles et déposez-les par-dessus.

Faites cuire au four à 180°C pendant une trentaine de minutes.

