

Tarte aux épinards & bûche de chèvre

Recette pour 4 parts !

INGRÉDIENTS:

- 500g d'épinards
- 1 gros oignon
- 1 bûche de chèvre
- 2. c. à s. de crème fraîche
- 1. c. à c. d'ail en poudre
- 3 œufs
- 240g de farine
- 60g d'huile d'olive
- 80 d'eau
- Sel/poivre



Recette de la Ferme Benaise (Saint Malo)

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Éplucher et ciseler l'oignon. Laver et ciseler les épinards. Mettre le tout à revenir dans une casserole avec l'ail en poudre pendant 10mn jusqu'à ce que l'eau des épinards s'évapore. Saler/poivrer.
3. Mélanger 220g de farine, 60g d'huile d'olive, 80g d'eau. Saler/poivrer. Étaler la pâte dans un moule et précuire 10mn.
4. Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème, la moitié de la bûche de chèvre émiettée et une cuillère à soupe de farine. Mélanger avec les épinards cuits et verser dans le fond de tarte.
5. Couper le reste de la bûche de chèvre en rondelles et les placer sur le dessus de la tarte. Cuire 25mn au four.

Bon appétit !