

TARTE CHÈVRE ÉPINARDS MIEL NOIX



Les ingrédients:

- 400 g d'épinards (frais, en boîte ou surgelés)
- 1 bûche de chèvre
- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de noix
- du miel

La recette:

Si vos épinards sont frais ou surgelés, cuisez-les dans un premier temps.

Égouttez les épinards dans une passoire (je les laisse habituellement environ 1 heure pour qu'ils soient bien égouttés)

Chauffez votre four à 220°C.

Coupez la bûche de chèvre en morceaux (vous pouvez conserver 6 rondelles pour la décoration) et concassez les noix (vous pouvez ici aussi en conserver 6 entière pour la décoration)

Mettez la pâte brisée dans un moule à tarte, piquez-la et recouvrez le fond d'un peu de miel.

Étalez ensuite les épinards, ajoutez le chèvre en morceaux et les noix concassées.

Battez ensemble les œufs et la crème, salez, poivrez et ajoutez le tout sur la tarte (si vous avez conservé les rondelles de chèvres et les noix vous pouvez les déposer à présent sur le dessus pour faire 6 parts)

Enfournez 25 à 30 minutes. A la sortie ajoutez sur la tarte un filet de miel.