

TARTE AUX ÉPINARDS ET AU CHÈVRE

Garniture :

- 1 bûche de chèvre de Sainte Maure
- 300 g de pousses d'épinard
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 25 cl de crème fraîche
- Sel, poivre, muscade

Pâte Brisée :

- 150 g de farine
- 75 g de beurre pommade en dés
- 1 tasse à café d'eau
- 1 pincée de sel

Pâte :

Mélanger la farine et le sel dans un cul de poule. Ajouter le beurre pommade et pétrissez pour obtenir une sorte de semoule grossière. Incorporer l'eau et continuer à pétrir pour obtenir une boule de pâte. Etaler la pâte au rouleau et la déposer dans un moule à tarte beurré (30 cm de diamètre environ). Recouvrir de papier cuisson, parsemer de billes de cuisson et cuire à four chaud thermostat 7 (210° C) pendant 10 minutes. Enlever les billes et le papier cuisson. Réserver.

Garniture :

Fouetter les deux œufs et y ajouter les deux jaunes, la crème fraîche, un peu de poudre de muscade. Saler et poivrer. Bien mélanger.

Laver les pousses d'épinard, les essorer et les faire cuire 5 minutes dans une poêle pour les faner. Les égoutter et les ajouter à la préparation.

Retirer la croute de la buche de chèvre et la couper en rondelles; les disposer sur la pâte. Ajouter la préparation dessus.

Cuire à four chaud thermostat 7 (210° C) pendant 35 minutes environ.

