

# Tarte aux épinards

Mes garçons adorent les épinards et le petit dernier me réclame très souvent cette tarte. En principe, depuis que j'ai le Thermomix, je fais la pâte feuilletée moi-même mais si je n'ai pas de beurre congelé d'avance, j'utilise une pâte du commerce. Je fais attention à acheter une pâte pur beurre car j'ai remarqué que de grandes marques proposent une pâte feuilletée à base d'huile de palme.



## **Ingrédients:**

1 Pâte feuilletée Thermomix ou du commerce

700 g d'épinards en branche surgelés ou en conserve

3 oeufs

20 cl de crème fraîche épaisse

1 grosse poignée de fromage râpé

1 bûche de chèvre

Sel, poivre, noix de muscade

**Préparation:**

1- Faire sécher les épinards à la poêle. Il faut enlever un maximum d'eau.



2- Mélanger au fouet les oeufs, la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajouter ensuite le fromage râpé.



3- Etaler ou dérouler la pâte feuilletée. Couper en tranches épaisses la moitié de la bûche de chèvre et mettre les rondelles sur la pâte.



4- Ajouter les épinards refroidis à la préparation oeufs-crème. Bien mélanger et verser sur la pâte. Ajouter le reste des rondelles de chèvre.



5- Préchauffer le four à 210°C. En attendant que le four soit à température, mettre la tarte au réfrigérateur. Le choc thermique chaud-froid permettra à la pâte feuilletée de bien se développer.

6- Enfourner pour 30 à 35 min à surveiller.



[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)