



house
seventeen
private
members
club

RECETTE HOUSE17

par Alexandre Beck

TARTE AU CHÈVRE ET ÉPINARDS

Ingrédients



1 rouleau
Pâte feuilletée



1 pièce
Bûche de chèvre



3
Oeufs



10 cl
Lait ½ écrémé



500 gr
Pousses d'épinards



Sel &
Poivre



20 cl
Crème liquide



30 gr
Beurre doux

Recette pour 6 personnes

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

Lavez les **épinards** puis essorez-les.

Mettez le **beurre** dans une grande sauteuse chaude. Lorsqu'il est mousseux, faites tomber les **épinards** et laissez cuire doucement pendant 2 min. Egouttez-les ensuite soigneusement.

Étalez la **pâte feuilletée** dans un moule puis cuisez-la légèrement à blanc (10 min).

Coupez le **fromage de chèvre** en tranches.

Dans un bol, mélangez les **œufs** avec la **crème** et le **lait**. Assaisonnez le tout de **sel** fin et de **poivre** du moulin.

Répartissez les **épinards** sur le fond de tarte puis versez le mélange **œufs-crème** par-dessus. Ajoutez ensuite les tranches de **fromage de chèvre**. Enfourez pendant 30 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.