

TARTE

POIREAUX, ÉPINARDS & FETA



DURÉE 1 heure



POUR 6 personnes



INGRÉDIENTS

200g de feta AOP
1 pâte à tarte brisée
200/250 g d'épinards frais
35 cl de crème fraîche
1 pincée de noix de muscade
1 cuillère à soupe d'ail semoulé
un peu d'huile d'olive

4 oeufs
sel et poivre
3 poireaux



MATÉRIEL

2 planches à découper
2 couteaux
1 saladier
1 plat à tarte
1 poêle
1 four
1 fouet



PRÉPARATION

Préchauffe ton four à 180°C

Lave et découpe les poireaux en rondelles, puis émince les épinards.

Dispose la pâte dans le plat à tarte et enfourne pendant 7 minutes.

Cuis les poireaux à la poêle avec 1 verre d'eau.

Une fois qu'ils sont tendres, rajoute les épinards, l'ail et un peu d'huile d'olive, puis fais revenir.

Dans le saladier, mélange à l'aide du fouet : la crème, les œufs, la noix de muscade, le sel et le poivre afin d'obtenir un mélange homogène.

Découpe la feta en petits cubes et rajoute à la préparation, ainsi que les poireaux et les épinards cuits. Mélange bien.

Sors le fond de tarte précuit du four et verse le contenu du saladier dedans.

Enfourne à 180°C pendant 30 minutes.



#RDVRECETTES