

## Tarte épinard, chèvre

### Ingrédient (pour 6 personnes) :

1 pâte feuilletée  
400 g d'épinards frais  
1 fromage de chèvre (bûche)  
70 g de fromage râpé (type emmental)  
4 œufs  
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse  
sel et poivre

### Progression :

Préchauffer le four à 200°C.  
étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et réserver.  
Faire cuire vos épinards dans une casserole d'eau bouillante salée.  
En même temps, dans un saladier, mélanger les œufs, le fromage râpé, les 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, le sel et le poivre.  
Ensuite, bien égoutter les épinards. Puis les verser, dans le fond à tarte.  
Recouvrir les épinards de la préparation.  
Couper des rondelles de 1 cm d'épaisseur de la bûche de chèvre puis les répartir tout autour de la tarte et placez-en quelques-unes au centre.  
Vous pouvez décorer de quelques rondelles de tomates cerises.  
Mettre au four pendant environ 30 minutes en surveillant la cuisson