

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



30 MIN



4 p.



Pinot gris

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TARTE AUX ÉPINARDS ET AU CHÈVRE

Ingédients

- Huile de colza
 - Sel Poivre
 - Pâte Brisée
 - 500 g d'épinards
 - 1 gousse d'ail
 - 2 c. à s. d'amandes effilées
 - 2 c. à s. de poudre d'amandes
 - 2 œufs
 - 10 cl de lait
 - 10 cl de crème liquide
 - 1 fromage de chèvre frais
- Beurrer un moule de 26 cm de diamètre. Abaisser la pâte Brisée et en garnir le moule. Le réserver au frais.
 - Laver, sécher et équeuter les épinards. Peler la gousse d'ail et la piquer sur une fourchette. Chauffer un filet d'huile dans un sautoir et y faire « tomber » les épinards en les remuant avec la fourchette piquée d'ail. Ne pas les saler. Les égoutter dans une passoire et bien les presser entre les mains pour en extraire le maximum d'eau. Les déposer dans un saladier.
 - Déposer les amandes effilées dans le saladier des épinards et les mélanger en soulevant bien ceux-ci pour les aérer. Sur le fond de tarte, parsemer régulièrement la poudre d'amandes puis y étaler les épinards. Dans un bol, casser les œufs, les battre puis verser le lait et la crème et fouetter encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Saler et poivrer. Verser ce mélange sur les épinards et incliner le moule plusieurs fois pour bien le répartir. Couper en fine tranches de 5 mm environ le fromage de chèvre. Les disposer en corolles sur la tarte. Préchauffer le four à 200°C. Enfourner la tarte pour 30 minutes. Servir la tarte chaude ou tiède dans son moule.