



TARTE AUX ÉPINARDS ET CHÈVRE

INGRÉDIENTS

- Poivre
- Basilic
- Moutarde
- Sel
- Pâte brisée
- 4 œufs
- 1 bûche de chèvre
- Crème fraîche
- 400 g d'épinards hachés

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Dans un moule à tarte étaler la pâte brisée et la recouvrir d'une couche de moutarde

Répartir les épinards au fond du moule.

Disposer par-dessus des tranches de bûche de chèvre.

Parsemer de basilic.

Dans un récipient battre les œufs, la crème (environ 3 cuillères à soupe), sel et poivre. Verser ce mélange par-dessus les épinards et le chèvre.

Faire cuire environ 45 min à 180°.