

Tarte aux épinards et à la ricotta

Par Régal Life



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	1 heure 10 min

Catégories : Entrées, Fromage, Légumes, Plats

Fans de tartes, cet ouvrage est fait pour vous. Éric Kayser y livre tous ses secrets pour des recettes « gourmandissimes » : pâtes classiques et parfumées, garnitures salées ou sucrées, sages ou audacieuses.

Pour 6 personnes

Ingrédients

200 g Pâte brisée
250 g Ricotta
10 g Pignons de pin
10 g citron confit
Piment d'Espelette
1 c. à soupe Huile d'olive
140 g Pousses d'épinards
4 Oeufs
20 cl Lait
300 g Crème fraîche épaisse
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Réalisez la pâte brisée.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm sur le plan de travail légèrement fariné. Garnissez-en un moule à tarte beurré (de 24 cm de diamètre) et faites cuire à blanc 20 min.
- 3 Dans un saladier, mélangez la ricotta avec les pignons de pin, le citron confit, le piment, le sel et l'huile d'olive. Sur le fond de tarte, disposez la moitié des pousses d'épinards et le mélange de ricotta. Recouvrez avec l'autre moitié des pousses d'épinards. Battez les oeufs dans un saladier. Ajoutez le lait et la crème fraîche, puis salez et poivrez. Versez cette préparation sur le fond de tarte et enfournez pour 50 min.

Note : pour varier les plaisirs, utilisez des blettes, des feuilles de chou rave, une poignée de roquette et parsemez la tarte de graines germées après cuisson.

Si vous avez aimé notre tarte aux épinards et à la ricotta...

- Vous aimerez aussi notre **tarte aux épinards et au fromage**
- Notre **tarte aux épinards et à l'aneth façon Linzer**
- Notre **tarte à la ricotta**