

## Tartelettes d'épinards au fromage

### Ingrédients :

Pour 12 tartelettes

- \* 1 pâte feuilletée
- \* 200 g d'épinards haché surgelés
- \* 50 g de fromage râpé
- \* 2 œufs
- \* 100 g de crème liquide 4%
- \* Sel, poivre
- \* 6 rondelles de chèvre frais (facultative)



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Tartelettes (FP 2675 ou SF 2675) sur la plaque perforée.

Découpez 12 ronds de pâte feuilletée à l'aide d'un découpoir 9,5 cm, piquez-les et posez-les dans les empreintes.

Dans un cul-de-poule mélangez les épinards décongelés, la crème liquide, les œufs et le fromage râpé. Assaisonnez avec sel et poivre. Posez une rondelle de chèvre frais au milieu si vous souhaitez. Vous pouvez aussi les émietter.

Faites cuire environ 30 minutes. Attendez quelques minutes avant démouler et servez chaud.

**Note :** Ces Tartelettes sont comme un soufflé bien gonflé à la fin de la cuisson, mais retombent assez vite en sortant du four.

Attention si vous utilisez les empreintes Silform® ! Votre pâte feuilletée sera plus croustillant, mais il y a le risque, que la préparation coule un peu dans le fond de votre four.