



TARTE EPINARDS, CHEVRE & JAMBON

Ingrédients :

1 pâte brisée
400 g d'épinards cuits
1 bûche de fromage de chèvre
3 tranches de jambon cuit
3 cs de crème fraîche
2 œufs
Sel, poivre, thym

Préparation

Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquer le fond.

La recouvrir des tranches de jambon cuit, ensuite ajoutez les rondelles de chèvre (réservez quelques rondelles pour décoration), et parsemez de thym.

Préchauffez votre four à 200° (Th 6/7).

Mélangez dans un bol les œufs et la crème fraîche, salez et poivrez. Ajoutez les épinards bien essorés et mélangez. Répartir la préparation dans le moule à tarte, et décorer le dessus de quelques rondelles de chèvre.

Enfournez pendant 30 minutes, servir chaud ou froid.

Bon appétit !