



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte épinard saumon chèvre .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 1 pincée d'aneth, romarin
- 10 rondelles de chèvre
- 15 cl de crème semi - épaisse
- 2 gros oeufs
- 20 g de beurre
- 250 g de saumon frais surgelé
- 50 g de gruyère râpé
- 500 g d'épinards hachés surgelés
- Sel, poivre

- Décongeler les épinards et pavés de saumon frais
- Faire fondre le beurre dans une casserole et rajouter les épinards
- Cuire 10 minutes puis laisser refroidir dans une passoire pour éliminer l'eau
- Battre les œufs avec le gruyère râpé, 5 rondelles de chèvre émiettées, la crème
- Ajouter les épinards et le saumon émietté, saupoudrer des herbes, saler et poivrer
- Couper les rondelles de chèvre restantes sur une épaisseur d'environ 1/2 cm
- Installer dans un moule à tarte une feuille de papier sulfurisé et y déposer la pâte feuilletée
- Verser la garniture d'épinard et saumon, les poser les tranches de chèvre
- Enfourner 35 minutes dans un four préchauffé à 210°C th. 7

