



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

. Tarte épinards - chèvre .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 150 g de crème fraîche 30%
- 250 g de fromage de chèvre
- 3 gros œufs
- 30 g de beurre
- 400 g de steak haché surgelés
- 500 g d'épinards hachés surgelés
- Poivre gris, cumin, muscade, sel

- Décongeler les épinards et 4 steaks hachés. Faire fondre les épinards hachés avec du beurre
- Assaisonner de muscade. Faire revenir les steaks hachés dans une poêle légèrement huilée
- Assaisonner de cumin. Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Dérouler la pâte brisée dans un moule à tarte
- Pré cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes, puis seule 3 minutes
- Dans un récipient casser les œufs, incorporer la crème fraîche, poivrer, saler
- Fouetter longuement pour bien homogénéiser la mixture
- Mélanger les épinards avec la viande hachés et des dés de chèvre
- Déposer cette préparation sur la pâte encore chaude
- Recouvrir de la base d'œufs et de crème. Décorer de 6 rondelles de chèvre
- Enfourner à 180°C pendant 45 minutes



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs