



Tarte Epinard & Ricotta

Pâte brisée:

- 150g de farine
- 75g de beurre
- c à café de sel
- 35 à 40g d'eau tiède
- 1 jaune d'oeuf

Faire une fontaine dans la farine. Y mettre le sel, le jaune d'œuf, le beurre et l'eau. Bien mélanger et manier jusqu'à l'incorporation de l'eau et du jaune d'œuf avec le beurre.

Travailler cette masse jusqu'à former une pâte homogène.

Former une boule et laisser reposer au frais couvert d'un linge pendant deux heures.

Préparation aux épinards :

- 100g de pignons de pin
- 3 oeufs
- 10cl de crème fraîche
- 200g de ricotta
- 50g de parmesan râpé
- huile d'olive, sel et poivre
- 500g de feuilles d'épinard

Laver les feuilles d'épinard et enlever les plus grosses tiges. Réserver 1 ou 2 feuilles (non cuites) pour déposer sur le dessus de la tarte pour la décoration.

Préchauffer le four à 180°C.

Rouler la pâte et la déposer dans un moule à quiche.

Piquer à la fourchette le fond de pâte.

Recouvrir de papier sulfurisé et de poids de cuisson, faire cuire à blanc pendant 15mn.

Sortir du four et enlever les poids de cuisson.

Pendant la pré-cuisson, faire fondre les épinards dans une grande cocotte avec 2c.à soupe d'huile d'olive et à feu doux.

Compter 5 à 10mn de cuisson en remuant souvent.

Mélanger les oeufs avec la crème, la ricotta, le parmesan et les pignons. Saler et poivrer.

Ajouter les épinards et mélanger correctement.

Verser la préparation sur le fond de tarte et faire cuire au four pendant 25mn.