

TARTE AUX ÉPINARDS



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 250g Serré demi-gras
- 80g Beurre froid
- 160g Farine
- 60g Gruyère en morceaux
- 800g Epinards surgelés
- 1cc sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 1/2cc Levure chimique
- 3 Oeufs

Préparation:

- Préchauffer le four à 220°
- La pâte: Mettre dans le bol, le beurre, 80g de séré, la farine, la levure, le sel mélanger 20 sec/ vitesse 4. Retirer la pâte, l'abaisser en disque à l'aide d'un rouleau de pâtisserie, placer dans le moule et piquer à l'aide d'une fourchette. Réserver au frais.
- La farce: Mettre le gruyère dans le bol râper, 5 sec / vitesse 10. Transvaser et réserver.
- Mettre les épinards dans le bol et hacher 5 sec / vitesse 8. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.
- Chauffer 8 min/ 120°/ vitesse 0.5 Les épinards ne doivent pas être chaud, mais simplement dégelés.
- Ajouter les œufs, le reste du séré, ½ cc sel, le poivre et le gruyère et mélanger 5 sec/ vitesse 4.
- Façonner un bord de pâte ondulé. Répartir la garniture aux épinards sur le fond de pâte et cuire la tarte 30 minutes tout en bas du four. □