

recette écomiam

TARTE ÉPINARDS ET FÊTA



4 pers.



25 min



30 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 1 pâte Brisée décongelée
- 400 g d'épinards branches
- 200 g de crème du cuisinier décongelée

Épicerie / Marché

- 200 g de feta
- 2 œufs

Préparation

- Faites cuire les épinards dans de l'eau bouillante pendant 5 min, égouttez et réservez-les.
- Étalez la pâte Brisée dans un moule à tarte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, enlevez le surplus de pâte sur les bords.
- Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette et réservez.
- Dans un saladier, cassez les œufs, fouettez-les.
- Ajoutez la crème du cuisinier, salez et poivrez, mélangez.
- Pressez les épinards dans les mains et mettez-les dans le fond de tarte.
- Émiettez la feta au-dessus puis ajoutez le mélange œufs et crème.
- Faites cuire au four à 210°C pendant 25/30 min.

Bon appétit !