

# Tarte aux épinards et fromage de brebis

## **Ingrédients et quantités :**

Pour 4 personnes :

- 500g d'épinards
- 125g de pâte feuilletée
- 225g de fromage de brebis
- 3 œufs
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
- sel, poivre

## **Préparation :**

- Dans une cocotte, faites réduire les épinards lavés pendant 10mn
- Egouttez-les en les pressants pour extraire toute l'eau
- Hachés les épinards finement sur une planche
- Préparer la pâte feuilletée, étalez-la sur un moule et piquez le fond à la fourchette
- Passer le fond de tarte au four pendant 10mn à 200°C
- Fouettez les œufs avec la crème fraîche. Salez, poivrez et incorporez cette crème aux épinards
- Versez la moitié de cette préparation sur le fond de tarte. Emiettez le fromage par-dessus et recouvrez du reste de la préparation
- Enfournez et laissez cuire environ 30mn à 220°C