

Tarte aux épinards

Pour 4 personnes: 250 g de pâte brisée; 500 g d'épinards frais ou 1

paquet d'épinards en branches surgelés; 4 échalotes; 150 g de lard fumé; 2 œufs; 150 g de gruyère râpé; 1 dl de crème; muscade; sel et poivre du moulin.

Faites blanchir les épinards frais pendant 10 minutes à l'eau bouillante salée ou faites décongeler les épinards surgelés. Egouttez-les soigneusement, puis exprimez-en encore tout le jus en les serrant par petites poignées dans la main. Hachez-les grossièrement.

Foncez une plaque à gâteau avec la pâte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Coupez le lard en petits dés et faites-les rissoler. Lorsqu'ils sont croustillants, ajoutez les échalotes finement hachées et faites-les suer à petit feu, sans les laisser prendre couleur. Pendant ce temps placez les épinards dans un bol. Ajoutez-y la crème, 100 g de fromage râpé, les œufs; poivrez et muscadez. Travaillez cette masse à la fourchette pour obtenir un appareil bien homogène.

Placez ensuite le lard et les échalotes sur la pâte, puis répartissez la préparation aux épinards en l'égalisant avec une spatule.

Parsemez le dessus du reste de fromage râpé, glissez à four chaud (environ 230 degrés) et laissez cuire pendant 25 minutes.