



### **Tourte rustique aux épinards, au Saint-Morêt et aux pignons de pin**

#### Pour la pâte :

- 300 g de farine complète
- 50 g de son d'avoine
- 5 càs d'huile d'olive
- 3 càs de fromage blanc
- deux pincées de sel
- 1 petit verre d'eau froide

#### Pour la garniture :

- 50 g de pousses d'épinards frais ou surgelés
- 250 g de fromage frais (Sait-Morêt pour moi)
- 3 oeufs
- 60 g de Comté fraîchement râpé
- 40 g de pignons de pin
- noix de muscade
- sel
- poivre

Pour la pâte à tarte, dans un saladier verser la farine et le son, mélanger et former un puits. Y mettre l'huile d'olive et le fromage blanc, mélanger, puis ajouter de l'eau petit à petit, pour pouvoir former une boule ni trop collante, ni trop sèche (ajuster avec de l'eau et de la farine). Séparer la pâte en deux boules de poids égal, les étaler chacune sur une feuille de papier cuisson, au rouleau à pâtisserie. Disposer l'une des deux pâtes dans un plat à tarte, en gardant le papier cuisson dessous. La piquer et la précuire quelques min à 200°C, puis réserver. L'autre pâte servira à fermer la tourte.

Pour la garniture, faire torrifier les pignons dans une poêle, à sec, seulement quelques minutes en surveillant.

Cuire les pousses d'épinards à la poêle dans un fond d'huile d'olive s'ils sont frais et retirer du feu quand ils sont flétris. Si les épinards sont surgelés, les faire décongeler au micro-onde.

Dans un grand saladier, battre le fromage frais et les oeufs. Ajouter les épinards, le Comté et les pignons. Mélanger. Bien assaisonner de sel et de poivre et ajouter deux pincées de noix de muscade, bien remuer.



Verser le mélange sur la pâte précuite, dans le plat à tarte. Placer la deuxième pâte, encore crue, sur la tarte, sceller les bords, la piquer en plusieurs endroits, et enfin découper un trou au milieu. (Il m'est resté de la pâte. Vous pouvez la congeler).

Enfourner à 180° pendant 25 à 35 min et servir avec une salade verte.