

Tarte au épinards et gorgonzola



Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
100 g de gorgonzola
100 g de jeunes épinards
30 cl de crème liquide
100 g de parmesan râpé
2 oeufs
2 c à s d'amandes effilées
6 pincées de noix de muscade râpée
Sel et poivre du moulin

Rincer les épinards, les éponger et les ciseler .

Garni le moule à tarte avec la pâte feuilletée étalée. Émietter le gorgonzola sur toute la surface de la pâte.

Battre les oeufs avec la crème dans un saladier, ajouter les 3/4 du parmesan et la muscade râpée, sel et poivre. Ajouter les épinards dans le saladier, mélanger et verser le tout sur le fond de tarte. Parsemer du reste de parmesan et des amandes effilées et cuire à four préchauffé à 210° pendant 35 mn environ. Servir chaud ou tiède.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>