

Tarte aux Épinards & Cabécous

pour 6 personnes

1 pâte feuilletée

200g épinards haches surgelés

3 oeufs

450ml lait

9 Cabécous du Périgord (pas des Rocamadours – ils coulent trop vite)

Un peu de muscade râpée

Sel & poivre

Préparation

Étaler votre pâte dans un plat, diamètre environ. 28 cm, profondeur 3 cm. Piquer avec une fourchette.

Chauffez les boules d'épinards dans une poêle avec du sel et du poivre, et quand ils commencent à décongeler, ajouter le lait. Chauffez jusqu'à ce que ce soit tiède.

Cassez les oeufs dans un bol, ajouter du sel, du poivre et de la muscade râpée. Mélangez bien. Ajouter le lait et les épinards. Versez ce mélange sur la pâte.

Préchauffez votre four température moyenne, et mettez le plat dedans. Laissez cuire 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à solidifier. Mettez les cabécous dessus – si vous mettez les cabécous trop tôt, ils se noient!

Laissez cuire pour encore 15 minutes, et dès que les cabécous commencent à dorer, baisser le four au minimum. Laissez la tarte dedans pour encore 20 ou 25 minutes – donc la pâte peut cuire correctement. Si vous pouvez tourner la tarte sur le papier cuisson dans le plat, c'est fait !

Servir chaud.

Bon Appetit !

Richard