

Tarte aux EPINARDS et truite fumée

Ingrédients (4 personnes)

- 500g d'épinards
- 10 cl de crème fraîche
- 3 tranches de truite fumée
- 50g de comté
- 3 œufs
- 1 pâte feuilletée
- sel poivre

Préparation

Préchauffez le four à 200°.

Précuire la pâte à blanc 10 minutes. Laver et équeuter les épinards. A feu doux et couvert, les mettre à réduire dans une casserole avec un peu de sel, pendant 10 min en remuant régulièrement. Retirer l'eau et ajouter les œufs préalablement battus avec la crème. Ajouter la truite fumée coupée en petits morceaux et assaisonner.

Répartir la préparation sur la pâte en enfourner 20 min.

Servir accompagné d'une salade.

