

## *Tarte crousti-moelleuse aux épinards, chèvre et noix*

### Recette pour 1 tarte

1,2 kilos d'épinards en branche surgelés  
5 œufs  
200 g de crème fraîche épaisse  
1 bûche de fromage de chèvre  
1,5 C à café de sel  
1 C à café d'ail semoule

### *fond de tarte :*

200 g de farine  
100 g de beurre  
1 œuf entier  
½ C à café de sel  
½ C à café de thym  
½ C à café de poivre noir

### croustillant :

restes de pâte du fond de tarte  
30 g de farine  
30 g de noix concassées  
30 g de beurre  
20 g de parmesan  
1 pincée de sel

### Préparation

Décongèle et égoutte les épinards. Presse les pour sortir l'eau. Pour une texture pas trop humide, essore les jusqu'à obtenir environ 750 g d'épinards.

Dans le bol d'un robot, mélange la farine, le sel, le thym et le poivre avec le beurre en cubes. Tu dois obtenir une texture sableuse. Bats ton œuf avec une cuillère à soupe d'eau. Mets le dans le bol du robot et incorpore le par de brèves impulsions. Ne travaille pas trop ta pâte, sinon, ça va être du carton !

Étale la pâte aux mesures du fond de ton moule, en dépassant de 2 cm. Découpe un rond en te servant de ton moule comme gabarit. Beurre bien le moule et dépose la pâte au fond.

Dans un saladier, mélange les œufs, la crème, le sel et les épinards. Verse dans le moule. Dépose sur le dessus des rondelles de fromage de chèvre, et appuie dessus pour les enfoncer légèrement dans la pâte.

Dans un bol, mélange du bout des doigts tous les ingrédients du croustillant avec le reste de pâte. Répartis sur la pâte. Enfourne la tarte pour 40 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

