



Les plats principaux

Tarte au camembert et aux tomates séchées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la pâte

220 grammes de farine (complète)
25 grammes de parmesan
1 cuillère à café de sel
100 grammes de beurre (froid en dés)
1 œuf

Pour la farce

25 grammes de parmesan (râpé)
200 grammes de crème aigre
20 tomates séchées au soleil
150 grammes camembert
500 grammes d' épinards
1 oignon (émincé)
3 œufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre de cayenne
poivre
sel

Méthode de préparation

Commencez par la pâte. Mélangez la farine, la cuillère à café de sel, de parmesan ainsi que le beurre jusqu'à obtenir une pâte friable. Incorporez-y l'œuf. Façonnez ensuite une boule de pâte, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer pendant une heure au réfrigérateur.

Dans l'intervalle, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive, puis ajoutez les épinards. Retirez du feu au bout de 5 minutes et laissez refroidir. Salez et poivrez. Mélangez ensuite 3 œufs, la crème aigre et le reste de parmesan. Agrémentez de sel et de poivre de Cayenne.

Déroulez la pâte et étalez-la dans un moule démontable préalablement fariné. Piquez-la à plusieurs reprises, puis faites-la cuire à l'aveugle à 200 ° pendant 10 minutes. Incorporez entre-temps les épinards à la préparation à base de crème aigre. Disposez le camembert sur le fond de la tarte. Garnissez ensuite d'une couche d'épinards, que vous parsèmerez de tomates séchées. Enfournez à 200 ° pendant environ 45 minutes.

