



Les plats principaux

Tarte aux champignons et épinards

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 œuf (battu)
150 grammes de ricotta
beurre
400 grammes d' épinards (lavé)
500 grammes de champignons de châtaigne (en fines tranches)
2 gousses d'ail (en fines tranches)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym
80 grammes de copeaux de parmesan

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220 °C.

Déroulez la pâte feuilletée avec le papier de cuisson dans une forme à pâtisserie. Badigeonnez les bords avec l'œuf battu. Déposez une feuille de papier de cuisson par-dessus, remplissez de perles de cuisson ou de riz sec et enfournez 15 minutes. Retirez les perles de cuisson ou le riz sec et laissez le fond refroidir complètement.

Salez et poivrez la ricotta selon le goût.

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Étuvez l'épinard dans le beurre. Salez et poivrez. Retirez de la poêle et faites un peu égoutter dans une passoire.

Mettez de nouveau une noix de beurre dans la poêle. Cuisez-y les champignons en même temps que les gousses d'ail et les feuilles de thym. Salez et poivrez.

Diminuez la température du four à 180 °C. Déposez une petite couche du mélange ricotta sur le fond de tarte, déposez-y les épinards et enfin les champignons rôtis. Enfournez encore pendant 10 minutes.

Sortez la tarte du four et terminez-la avec des flocons de parmesan.

