



## Tarte aux épinards et à la brousse

19/04/2016 à 16h59

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

**Pour la pâte :**

- 150g de farine blanche
- 60g de beurre ramolli
- 50g d'eau tiède
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel

**Pour la garniture :**

- 500 g d'épinards frais
- 250 g de brousse de chèvre
- 2 œufs
- sel et poivre

Préparation :

**Pour la pâte**

- Mélangez la farine et la levure avec le beurre, puis ajoutez peu à peu l'eau et le sel. Pétrissez afin d'obtenir une pâte souple. Étalez la pâte au rouleau et garnissez-en un moule à tarte de 24 cm.

**Pour la garniture**

- Faites cuire les épinards à la vapeur pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres puis essorez-les bien afin qu'ils ne rendent pas de jus dans la tarte ;
- Fouettez les œufs avec la brousse, salez et poivrez puis incorporez les épinards hachés et mélangez.
- Disposez le mélange sur le fond de tarte et placez au four. Faites cuire pendant 30 minutes à 200°C (thermostat 7)