

# Tarte aux épinards et Gruyère



Personnes  
04 personnes



Temps préparation  
25 minutes



Temps de cuisson  
50 minutes



## Ingrédients

Fromage : 100 grs de [fromage Gruyère](#)  
300 grs pâte Brisée  
1 kg épinards  
60 grs beurre  
2 oeufs  
sel, poivre

## Préparation

\* Recette n°1 :

Râpez le Gruyère; Epluchez, lavez les épinards, équeutez-les. Procurez-vous la pâte Brisée. Sur la planche farinée, étalez-la et abaissez-la à 3 mm d'épaisseur. Dans une marmite pleine d'eau salée bouillante, pochez les épinards. Egouttez-les, pressez-les sans insister. assaonnez. Foncez une tourtière. Cuisez à blanc. Dans une terrine, triturez les épinards, le beurre, le fromage, les oeufs, jusqu'à ce que l'appareil soit lisse et homogène. Garnissez la tourtière. Enfourez 25 minutes à 240°.

\*Recette n° 2 :

Même éléments de composition, excepté le fromage, qui est blanc, salé et égoutté et en plus grande abondance. Comptez 200 grs.