

## *Tarte Feuilletée aux Pleurotes, Épinards et Chaource*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- PLEUROTE(S)	250g
- ÉPINARDS	400g frais
- CHAOURCE (FROM. CRÈMEUX)	1
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- OEUFS	4
- LAIT	120 ml
- CRÈME FRAICHE	120 ml
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Étalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.
- Nettoyez et coupez les pleurotes.
- Nettoyez et équeutez les épinards.
- Faites revenir les champignons dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu de muscade et d'ail. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont presque cuits, incorporez les feuilles d'épinard et laissez étuver quelques minutes. Réservez.
- Coupez le fromage en fins quartiers.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Répartissez le mélange champignons-épinards sur le fond de la pâte.
- Versez les œufs sur le tout et répartissez les quartiers de Chaource. Agrémentez d'un peu de muscade.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Sortez du four et laissez reposer 2 minutes avant de couper.

