

Tarte aux Épinards, Chèvre, Miel et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- EPINARDS	800g frais
- LARDONS	100g salés
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g frais
- CERNEAU(X) DE NOIX	15 concassés
- OEUF(S)	3
- LAIT	100 ml
- CRÈME FRAICHE	50 ml
- MIEL	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et retirez les tiges des épinards.
- Rissolez les lardons coupés en dés. Réservez.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre chaud à couvert et remuez de temps en temps.
- Lorsqu'ils sont bien tendres, essorez-les à travers une passoire.
- Etalez la pâte brisée dans le moule CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les épinards sur toute la surface en les tassant.
- Ajoutez les lardons ainsi que des petits tas de fromage de chèvre ainsi que les noix concassées.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez. Versez doucement ce mélange sur la tarte.
- Enfournez au micro-onde, position CRISP, pendant 18 minutes.
- Après ce temps, sortez la tarte et faites fondre 30 secondes le miel au micro-onde. Répartissez-le sur le sommet de la tarte.
- Coupez et servez sans attendre.

