



Tarte à la faisselle d'épinards

Pour 4 personnes

250 g de Faisselle La Bressane
1 pâte brisée prête à l'emploi
1 kg épinards frais
200 g de lardons fumés
20 cl de lait
150 g de fromage râpé
3 oeufs
50 g de beurre
Sel - poivre

Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Chauffez le beurre à feu moyen dans un faitout, versez les épinards épluchés et lavés, laissez cuire 5 mn à couvert puis 10 mn à découvert en remuant fréquemment et égouttez. Dans un saladier, battez vivement les oeufs, sel et poivre, la Faisselle égouttée et le lait. Étalez la pâte dans un plat à tarte, garnissez des lardons et des épinards refroidis. Versez la Faisselle, saupoudrez du fromage et enfournez de 25 à 30 mn. Astuce : utilisez des épinards déjà réduits en purée, vous gagnerez du temps. S'ils sont surgelés sortez-les à l'avance et employez-les comme des frais déjà cuits.