



### 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.