**Tarte Gourmande Epinards~Saumon au Combava**

**Pour une tarte:**

* 1 pâte feuilletée
* 250 gr de mascarpone
* 2 œufs
* 200 gr d'épinards surgelés en branches
* 2 petits pavés de saumon découpés en petits cubes
* 1 c à café de curry en poudre
* 1 c à café de pâte d'ail (ou 2 gousses broyées)
* sel et poivre
* le zeste d'1/2 combava
* 1 poignée de petits pois frais ou surgelés (facultatif)

**Préchauffez votre four à 200°c.**

**Laissez décongeler les épinards ou passez-les quelques minutes au micro-onde. Pressez-les pour en extraire l'eau.**

**Etalez votre pâte dans un moule à tarte, piquez-la. Répartissez les épinards refroidis, les petits pois (inutile de les faire décongeler) et les cubes de saumon sur le fond de tarte.**

**Dans une jatte, battez les œufs avec le mascarpone, les épices, l'ail et le zeste de combava. Versez l'appareil sur la tarte et enfournez. Baissez la température du four au bout de 10 minutes à 180°c. Poursuivez la cuisson 30 minutes. Dégustez chaud, tiède ou froid!**

[www.macuisinebleucombava.com](http://www.macuisinebleucombava.com)