

Ma tarte aux épinards et ricotta



Les recettes
de Virginie

Qui aurait cru qu'un jour d'une tarte si exquise
Quelques alexandrins j'imagine au passage
Merveilleuse et fondante, vraiment qu'on se le dise
Alors mes chers lecteurs, découpez donc cette page

Un beau soir de septembre je l'ai improvisée
Piquant l'inspiration sur le net ou ailleurs
Et le tout à ma sauce et selon mes idées
Fit naître un résultat pour le moins prometteur

Un mariage d'ingrédients composé de lardons
Epinards, ricotta, parmesan, ail et crème
Sans oublier surtout une poignée de pignons
Qui donne le croquant, car il en faut tout-de-même

Oubliées les bagarres contre vos chers bambins
Les références douteuses aux muscles de Popeye
La victoire des légumes ne sera plus très loin
Lorsqu'ils auront goûté à cette petite merveille

Vos invités ravis en reprendront une part
Et de doux compliments vous serez inondées
Pour dire la vérité il n'est jamais trop tard
Mesdames, ni tarte vous êtes, ni quiche vous serez.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



Lénart/Nadine Jacquet



Pour un moule à tarte standard

Préparation: 25 minutes
Cuisson: 45 minutes

- 500 g. d'épinards surgelés en branches non assaisonnés
- 250 g. de ricotta
- 3 gousses d'ail
- 2 grosses échalotes
- 200 g. de lardons fumés
- 2 oeufs
- 1 dl. de crème entière
- 3 c.à.s. de parmesan râpé
- 1 bonne poignée de pignons de pin
- 1 c.à.s. de farine
- beurre et farine pour le moule
- sel et poivre, noix de muscade
- huile à rôtir
- 1 c.à.s. de lait
- une pâte à gâteau ronde déjà abaissée ou à abaisser

La marche à suivre

1 Quelques heures avant ou la veille, pensez à décongeler les épinards. Hachez ail et échalotes. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile à rôtir. Faites revenir les lardons avec l'ail et les échalotes à feu moyen durant 3 minutes en mélangeant régulièrement. Ajoutez les épinards en branches et laissez cuire toujours à feu moyen durant une bonne dizaine de minutes en tournant souvent le mélange, et ce jusqu'à ce que les épinards aient rendu toute leur eau. Quand ils commencent à «attacher» le fond, c'est bon! Salez et poivrez. Mettez le tout dans une passoire et laissez tiédir.



2 Préchauffez le four à 220°C. Beurrez et farinez le moule à tarte. Abaissez la pâte dans le moule en laissant dépasser les bords par-dessus le moule. Piquez le fond avec une fourchette. Réservez au réfrigérateur le temps de préparer l'appareil.

3 Dans un grand récipient, mettez la ricotta et détendez-la avec un fouet. Ajoutez les oeufs entiers, la crème, la farine et mélangez toujours au fouet. Salez (pas trop) et poivrez. Ajoutez une bonne pincée de noix de muscade. Ajoutez les épinards dans la liaison et mélangez bien. Versez l'appareil dans le moule. Parsemez de parmesan. Rabattez les bords sur la tarte (égalisez-les si nécessaire

en les coupant un peu) et badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau trempé dans le lait. Parsemez de pignons.

4 Enfournez pour 30 à 35 minutes dans le bas du four préchauffé à 220°C. Laissez refroidir 2 minutes et dégustez avec une salade verte. ■

