

[Imprimer](#)

Tarte aux épinards et à la ricotta



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	30 min
Cuisson	45 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Tarte aux épinards et à la ricotta

- 500 g d'épinards
- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 1 pot de ricotta
- 1 boule de mozzarella
- 6 feuilles de menthe fraîche
- 20 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation

pour Tarte aux épinards et à la ricotta

- 1 Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2 Faites blanchir les épinards.
- 3 Dans un saladier, mélangez la crème, la ricotta, la menthe fraîche finement hachée, salez, poivrez et les oeufs.
- 4 Incorporez-y les épinards bien égouttés.
- 5 Déroulez la pâte dans un moule à tarte.
- 6 Mettez la préparation dans le moule.
- 7 Coupez des tranches de mozzarella que vous disposerez sur le dessus de la tarte.
- 8 Enfournez pendant 45 min.
- 9 Servez chaud avec une petite salade.