Tarte Épinard, Saumon et Fromage de Chèvre

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (la recette ici !)**
- **200 g de saumon fumé**
- **300 g d'épinard frais ou surgelés ou en conserve**
- **25 cl de crème fraîche liquide**
- **3 œufs**
- **1 buche de chèvre (150 g)**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Disposer la pâte brisée dans un plat à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
3. Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir les épinards frais pendant 5 minutes puis les égoutter.
   Si les épinards sont surgelés ou en conserve : passer cette étape.
4. Battre les œufs en omelette puis ajouter la crème fraîche avec le sel et le poivre et mélanger à nouveau.
5. Ajouter à la préparation les épinards hachées puis mélanger à nouveau.
6. Verser la moitié de la préparation sur la pâte.
7. Disposer les tranches de saumon coupées en morceaux sur l'ensemble de la tarte.
8. Verser l'autre moitié de la préparation.
9. Pour terminer, tailler la bûche de chèvre en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur puis les disposer à plat sur la tarte.
10. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Cette tarte se dégustera accompagnée d'une salade de saison. Il est possible de rajouter de la noix de muscade à la préparation.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !