

## Tarte au épinards et gorgonzola

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre  
100 g de gorgonzola  
100 g de jeunes épinards  
30 cl de crème liquide  
100 g de parmesan râpé  
2 oeufs  
2 c à s d'amandes effilées  
6 pincées de noix de muscade râpée  
Sel et poivre du moulin

Rincer les épinards, les éponger et les ciseler .

Garnir le moule à tarte avec la pâte feuilletée étalée. Émietter le gorgonzola sur toute la surface de la pâte.

Battre les oeufs avec la crème dans un saladier, ajouter les 3/4 du parmesan et la muscade râpée, sel et poivre. Ajouter les épinards dans le saladier, mélanger et verser le tout sur le fond de tarte. Parsemer du reste de parmesan et des amandes effilées et cuire à four préchauffé à 210° pendant 35 mn environ. Servir chaud ou tiède.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>