

## Tarte au fromage de chèvre et aux épinards



Une petite idée chèvre pour un moment délicieux! Servir tiède, en amuse-bouche ou en plat fort, accompagné d'un vin rosé frais...

### Ingrédients pour 6 personnes

- 200 grammes d'épinards hachés
- 3 œufs
- 1 bûche de chèvre découpée en 12 tranches
- 4 feuilles de basilic haché
- 20 cl de crème
- 1 pâte brisée salée
- sel et poivre

### Préparation

1. Préchauffer le four et chemiser pendant ce temps le moule avec la pâte brisée.
2. Mélanger les œufs, la crème, les épinards hachés et le basilic haché. Saler et poivrer.
3. Verser la préparation sur la pâte et disposer les tranches de chèvre dessus.
4. Enfourner environ 30 minutes.
5. Servir tiède.

**Bon appétit!**