Tarte épinard et lardons au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapes : 12	Commentaires : 2	Astuces : 15

Ingrédients

Pour la tarte :
1000G d'épinards
1000G d'eau
300G de lardons fumés
150G de fromage rapé
10G de beurre
1 pincée de gros sel Pour la pâte feuilletée :
150G de farine
150G de beurre
75G d'eau
1 pincée de sel

Etapes

Â»

Laver et enlever les queues et la nervure des épinards.

Â»

Poser les épinard dans le varoma. Mettre l'eau et le gros sel dans le bol du thermomix et régler 20 minutes à température varoma sur la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie vider l'eau du bol, mettre les épinards dans le bol et régler 30 secondes à la vitesse 4.

Â»

Réserver dans un saladier.

Â»

Préchauffer le four à 180°C.

Â»

Préparer la pâte feuilletée. Mettre le lien.

Â»

Etaler la pâte et la disposer dans un moule à tarte beurrer.

Â»

Mettre l'huile dans le bol du thermomix avec les lardons et régler 5 minutes en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie verser les lardons sur la pâte.

Â»

Mettre la crème épaisse, les oeufs et les épinards dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur la vitesse 4. Verser se mélange sur les lardons.

Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Ajouter le fromage râpés.

Â»

Enfourner 30 minutes.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com