

Tarte épinard et lardons au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapes : 12	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 épinards 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»

Étaler la pâte et la disposer dans un moule à tarte beurré.

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 ce mélange sur les lardons.

Â»

Tarte épinard et lardons au magimix

Ajouter le fromage râpés.

Â»

Enfourner 30 minutes.