

# Moulin de Buffière

## TARTELETTES AUX EPINARDS

### Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 gros oeufs ou 3 moyens
- 3 à 4 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de noix muscade
- 500g d'épinards
- 1 fromage de chèvre type bûche (ou autre fromage au goût typé)
- 1 pincée de sel

### Préparation

Préchauffez le four à 170°.

Lavez les épinards, retirez les côtes et essorez-les.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse.

Ajoutez les épinards et faites revenir pendant 8mn environ. Laissez-les ensuite refroidir dans une passoire afin d'éliminer le reste d'eau puis hachez - les grossièrement.

Battez les oeufs et la crème dans un saladier

Ajoutez les épinards.

Salez, poivrez et incorporez la noix muscade.

Coupez la bûche de chèvre (ou autre fromage) en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur.

Garnissez le moule avec la pâte, versez la garniture et répartissez dessus les tranches de fromage.

Faite cuire pendant environ 30 minutes à 170°C