

Epinards en croûte

Pour 6 personnes.

Pour la pâte : 250 g de farine, 125 g de matières grasses, sel, 1 œuf, un peu d'eau tiède.
1,500 kg d'épinards, 100 g de beurre, 1 petit pot de crème, 2 œufs, sel, poivre du moulin, 50 g de parmesan râpé.

Faire cuire les épinards pendant 1/4 d'heure dans de l'eau bouillante salée. Bien les égoutter, les hacher grossièrement ; les mélanger au beurre, à la crème, aux œufs battus en omelette. Bien poivrer.
On aura fait la pâte brisée dont on gardera une petite part pour couvrir. Tapisser une tourtière beurrée avec cette pâte, placer les épinards dedans, saupoudrer de parmesan râpé. Couvrir. Bien souder les bords et mettre à four moyen pendant 25 mn environ.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.