

## TARTE AUX EPINARDS

1 pâte brisée  
environ 450 grs d'épinards  
3 oeufs  
170 grs de crème fraîche ( plus ou moins selon le goût)  
200 grs de râpé (emmental, parmesan, etc...)  
2 gousses d'ail pilé  
120 gr de jambon cuit  
sel, poivre et noix de muscade

Faire une pâte brisée.  
Précuire le fond de tarte au four chauffé à 180° pendant 15 mn.  
Pendant ce temps, faire fondre les épinards hâchés dans du beurre.  
Laisser tiédir.  
Fouetter les oeufs avec la crème, 150 grs de râpé, l'ail pilé, sel, poivre et muscade.  
Incorporer le jambon coupé en dés et les épinards,  
Verser la préparation dans le fond de tarte, parsemer le râpé restant et faire cuire 30 mn à 180°