



*La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »*

*Entrée*

## *Tarte au Picodon et aux épinards*

*Le Picodon est un délicieux fromage de chèvre A.O.C. qui se marie très bien avec les épinards.*

***Pour la pâte :***

*50 g de beurre,  
1 pincée de sel,  
3 cuillérées à soupe d'huile d'olive,  
3 cuillérées à soupe d'eau.*

*Pétrir. Laisser reposer 2 heures à température ambiante. Etaler. Pré cuire un quart d'heure.*

***Pour la garniture :***

*1 kg de feuilles d'épinards,  
4 Picodons assez jeunes,  
3 jaunes d'œufs,  
150g de crème fraîche épaisse, muscade, sel, poivre.*

*La veille, faire cuire les épinards. Egoutter. Disposer les épinards sur le fond de tarte. Battre les jaunes d'œufs, la crème fraîche, ajouter une pincée de muscade, sel et poivre. Verser sur le lit d'épinards. Répartir par dessus les lamelles de Picodons. Faire cuire 20-30 minutes à 180-200°C.*