

# Tarte au Chèvre et aux Épinards



Pour  
6 personnes



Préparation  
10 minutes



Cuisson  
25 minutes

## Ingédients

Tranches de Chèvre Non Affiné  
IQF Soignon ..... 8

Crème fraîche légère épaisse  
15% MG Grand Fermage ..... 20 cl

Épinards hachés ..... 200 g

Pâte brisée ..... 1

Œufs ..... 3

Coriandre ..... 1 cuillère à soupe

Sel et poivre du moulin

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four thermostat 7.
- Chemiser le moule avec la pâte brisée.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, la Crème fraîche légère épaisse 15% MG Grand Fermage, les épinards hachés et la coriandre.
- Saler et poivrer.
- Verser la préparation sur la pâte.
- Disposer les Tranches de Chèvre Non Affiné IQF Soignon par-dessus.
- Enfourner pendant 20 à 25 minutes.
- Servir tiède.

## Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de chèvre  
non affiné - 42 mm



Crème fraîche épaisse 15% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)