



"Cette tarte salée aux épinards et à la ricotta salata, c'est l'incarnation du printemps!"

Simone

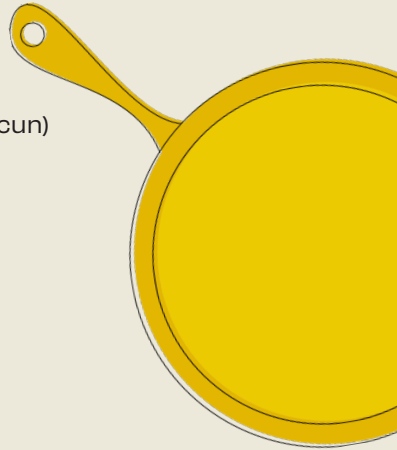
ERBAZZONE

Pour 6 personnes

INGREDIENTS

- 3** feuilles de pâte filo
- 2** rouleaux de pâte brisée (de 230 g chacun)
- 1,5kg** d'épinards frais (à défaut 750 g d'épinards congelés)
- 3** œufs
- 30g** de beurre
- 100g** de ricotta salata
- 4 c-à-s** d'huile d'olive
- 20g** de farine
- 1** pincée de piment d'Espelette
- 1** bouquet de romarin
- 1** gousses d'ail
- Sel et poivre

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Blanchir une grosse poignée d'épinards dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes puis les plonger dans un bol d'eau froide. Lorsqu'ils ont refroidi, transvaser les épinards dans un torchon propre et essorer pour qu'ils dégorgent toute l'eau qu'ils contiennent. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les épinards soient ainsi préparés.

3. Émincer les épinards au couteau. Dans un cul de poule, mélanger à la main les épinards avec 2 œufs, la ricotta salata râpée, l'huile d'olive, le piment d'espelette, du sel et du poivre.

Pour les amateurs d'ail: remplacer l'huile d'olive classique par de l'huile d'olive infusée à l'ail !

4. Faire fondre le beurre dans une casserole. Badigeonner les feuilles de pâte filo de beurre fondu à l'aide d'un pinceau en les superposant les unes sur les autres. Badigeonner un moule à tarte de 26cm de diamètre de beurre. Fariner légèrement puis placer les feuilles de pâte filo beurrées dans le moule à tarte.

5. Recouvrir la base de pâte filo d'une pâte brisée, étalée sur 3mm d'épaisseur.

6. Placer la préparation d'épinards dans le fond de tarte puis la recouvrir de la seconde pâte brisée, pour fermer la tarte. Couper les excédents de la pâte en gardant un bord de 1 cm. Replier le bord et sceller la tarte en pressant le contour avec les pointes d'une fourchette.

On ne jette rien! Couper les restes de pâte en morceaux de 10 cm de longueur.



Déposer un peu de farce aux épinards dessus et enrouler la pâte autour.

Vous pourrez les cuire avec votre erbazzone pour obtenir de délicieux gâteaux d'apéro!

7. Enfourner l'erbazzone pendant 10 minutes à 200°C.

8. Sortir l'erbazzone du four et percer le dessus de la tarte à la surface pour aider la vapeur de la farce à sortir. Badigeonner la tarte d'un jaune d'oeuf et decorer des gousses d'ail entieres et de branches de romarin.

9. Baisser la température du four à 180°C et enfourner à nouveau la tarte pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.

10. Laisser refroidir l'erbazzone avant de la démouler. Servir froid.

Astuce: Si vous ne trouvez pas de ricotta salata dans le commerce, vous pouvez préparer votre propre ricotta salata la veille. Renverser un panier de ricotta fraîche (450 g) sur une plaque de cuisson recouverte de papier absorbant. Parsemer de poivre concassé et de sel puis cuire au four à 100°C pendant 5 heures.

CLUB
CASA ZANONI