



Tarte aux épinards

Spinat-Tarte

Pour 6 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
 500 g d'épinards
 3 c. à s. d'huile d'olive
 1 gousse d'ail
 Sel, poivre, noix de muscade rapée
 2 œufs
 1 c. à s. de farine
 200 g de crème fraîche
 150 g de fromage de brebis

Für 6 Personen*

Blätterteig ausreichend für eine 26er Tarteform
 500 g Spinat
 3 EL Olivenöl
 1 Knoblauchzehe gepresst
 Salz, Pfeffer, gemahlene Muskatnuss
 2 Eier
 1 EL Mehl
 200 g Crème fraîche
 150 g Schafskäse

*als Vorspeise

Laver les épinards et égoutter-les
Faites chauffer l'huile d'olive et ajouter les épinards, et l'ail pressé, sel et poivre
Couvrir le casserole et laisser mijoter env. 10 min.
Étaler la pâte feuilletée sur un papier sulfurisé et placer le tout dans le moule.
Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante
 Dans un saladier, fouetter la crème avec la farine
Ajouter les œufs et fouetter.
 Enfin saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade
Egoutter le fromage e le couper en morceaux
 Disposer les épinards sur le fond de tarte, **verser** la préparation à la crème.
 Enfin, courier de fromage
 Saler et poivrer légèrement en surface et cuire 35 minutes.
 Il faut que la surface du pâte et le fromage soit bien doré

Den Spinat **waschen** und gut ausdrücken
 Öl **erhitzen** und Spinat zugeben, Knoblauch, Salz und Pfeffer zufügen
Topf schließen und etwa 10 Minuten köcheln lassen
 Blätterteig auf Backpapier **ausbreiten** und das Ganze in die Backform geben
 Den Backofen auf 180°C Umluft **vorheizen**
 In einer Schüssel Crème fraîche mit dem Mehl verschlagen. Eier **zufügen** und weiterschlagen.
 Dann salzen, pfeffern und Muskatnuss zugeben
 Schafskäse **abtropfen** lassen und in Stücke teilen
 Den Spinat auf dem Teig verteilen und die Eiermischung darüber **gießen**
 Schließlich die Käsestückchen darauf geben
 Die Oberfläche nochmal mit Salz und Pfeffer leicht würzen und etwa 35 Minuten backen.
 Die Teigoberfläche und der Käse sollten schön braun geworden sein.

Aus Teigresten kleine Blätter ausstechen und damit die Tarte garnieren, ggf. Teigränder und Blätter vor dem Backen mit Ei bestreichen



Das Wörterbuch
 Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch
 Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

