

Tarte fine et ses roulés épinards jambon et chèvre courgette par Hello-picurean



Ingédients

- ✓ 4 feuilles de brick
- ✓ 8 tranches de **Mon Jambon Blanc**
Conservation sans nitrite Madrange
- ✓ 2 petites courgettes
- ✓ 6 grosses poignées d'épinards frais
- ✓ 2 càs de fromage de chèvre frais
- ✓ 4 càs de crème fraîche
- ✓ Basilic, sel, poivre, ail moulu
- ✓ Huile d'olive



1



10 min



20 min



4

Préparation

Étape 1 Cuire les épinards dans une poêle avec de l'ail moulu, du sel et du poivre, un peu d'huile d'olive, égoutter et laisser refroidir.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de brick d'huile d'olive, les superposer et les placer dans un moule à tarte.

Étape 2 Déposer au fond de la tarte le mélange crème fraîche, basilic, sel et poivre.

Étape 3 Pendant ce temps, laver et éplucher les courgettes. Tailler de fines bandes à l'aide d'une mandoline. Couper les tranches de jambon en 4 lamelles dans la longueur. Tartiner finement du fromage de chèvre sur les lamelles de courgettes puis les enrouler. Placer des épinards sur vos lamelles de jambon et les enrouler.

Étape 4 Poser les roulés de jambon/épinard en alternance avec les roulés courgette/chèvre sur le fond de tarte.
Préchauffer le four à 200°C, puis enfourner pour une dizaine de minutes (la pâte doit dorer sur les bords).

Le produit phare



Bon appétit!