

## RECETTE DE LA TOURTE AUX EPINARDS

---

Pour tourtière de 26 cm

2 paquets de pâte brisée ou feuilletée (c'est meilleur)

7 ou 8 "galets" d'épinards surgelés

250 gr de Ricotta

50 gr de Parmesan

50 gr de Pecorino nature ou poivré

1 œuf pour la décoration

Garnir le moule avec une première pâte et la piquer .Laisser dépasser quelques centimètres à l'extérieur et faire cuire légèrement .

Décongeler les épinards (10 mn au four à ondes c'est très bien).

Bien les égoutter

Mélanger avec les fromages et la Ricotta. Saler peu, étant donné que les fromages le sont déjà que les fromages le sont déjà.

Verser cette préparation sur la première pâte. Bien répartir .La recouvrir de la deuxième pâte et rabattre les bords de la première pour éviter "les fuites" de la garniture.

Tracer des dessins pour faire joli et badigeonner avec le jaune d'œuf .

Cuire à 180-200° environ 35 mn selon les fours...

Et! Voilà !!!