

J'avais de la ricotta et des épinards, je cherche une recette et je vois cette terrine sur le blog " [les saveurs retrouvées](#) "

Et voila une jolie terrine, à servir avec un coulis de tomates.



**Il vous faut :**

800 g d'épinards frais ou 500 surgelés, 250 g de ricotta

1 briquette de lait concentré non sucrée

3 oeufs sel et poivre

**Préparation :**

Faire cuire les épinards 10 mn, bien égoutter.

Dans un saladier battre les oeufs, y ajouter le lait, la moitié de la ricotta écrasée, sel et poivre, ajouter les épinards, bien mélanger.

Dans la terrine verser la moitié de la préparation au épinards, mettre une couche de ricotta et terminer avec les épinards.

Faire cuire au four préchauffé à 200 ° pendant 40 mn

Servir tiède ou froid avec un coulis de tomates

