

Tarte soleil ricotta épinard

Pour 8 personnes

- Préparation 10 minutes
- Cuisson 1 heure

- 300 g d'épinards surgelés
- 250 g de ricotta • 1 jaune d'œuf
- 2 disques de pâte feuilletée • sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole sur feu moyen, faites fondre puis sécher les épinards en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Laissez refroidir. Débarrassez dans un plat, ajoutez la ricotta puis mélangez en écrasant à la fourchette. Salez et poivrez.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, posez 1 disque de pâte feuilletée. Étalez dessus la préparation aux épinards en laissant un bord de 2 cm. Humectez-le au pinceau. Posez sur l'ensemble le deuxième disque de pâte et pressez le pourtour avec les doigts pour bien les souder. Badigeonnez le dessus à l'œuf battu.

Posez un verre au centre de la pâte puis découpez 24 bandes à partir de cet axe vers la périphérie. Pour ce faire, divisez le cercle en 4, puis chaque quart en 3 et chacun de ces tiers en 2. Torsadez délicatement chaque bande en veillant à ce qu'elle ne se déchire pas à la base. Ôtez le verre, puis enfournez pour 40 à 45 minutes afin de bien dorer la pâte.

Le petit plus

Pour torsader les lanières plus confortablement, placez l'assemblage 15 minutes au congélateur avant de le manipuler. Cette tarte soleil peut se décliner en version sucrée au gré de votre imagination.