

Tourte d'omelettes aux épinards

pour un moule à charnière de Ø 22 cm, graisser le fond et le bord, chemiser de papier à pâtisserie

Préparation: env. 1 heure
Cuisson au four: env. 35 min

Omelettes

Préparer 1 portion de **pâte à omelettes** (voir en bas). Cuire les omelettes dans une poêle antiadhésive de Ø 26 cm, laisser refroidir.

Farce aux épinards

800 g **d'épinards en branches**, lavés à grande eau

laisser retomber à feu moyen et à couvert dans une grande casserole, égoutter, bien presser

2 c. à soupe **de beurre ou de margarine**

chauffer dans la même casserole

1 **oignon**, finement haché

1 à 2 **gousses d'ail**, pressées

faire revenir, retirer la casserole du feu, ajouter les épinards, mélanger

Liaison

1 ½ dl **de crème**

1 ½ dl **de lait**

2 **œufs**

½ c. à café **de sel**

un peu **de poivre du moulin**

bien mélanger le tout, mélanger avec les épinards

150 g **d'appenzell**, râpé

réserver 2 c. à soupe, incorporer le reste

flocons de beurre ou de margarine

pour parsemer

Disposition dans le moule: superposer alternativement omelettes et farce dans le moule, terminer par une omelette. Parsemer de fromage et de flocons de beurre ou de margarine, recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Cuisson au four: env. 25 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. Retirer la feuille, cuire encore env. 10 min. Sortir du four, retirer le bord du moule, glisser sur un plat préchauffé.

Temps de cuisson total: env. 35 min.

Pour gagner du temps

Utiliser des épinards surgelés, préalablement dégelés.

Pâte à omelettes

200 g **de farine**

½ c. à café **de sel**

mélanger dans une terrine

4 dl **de lait coupé d'eau** (moitié-moitié)

mouiller avec 2 dl, remuer jusqu'à obtention d'une consistance homogène

4 **œufs frais**

incorporer, ajouter le lait restant, remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer env. 30 min à température ambiante

