

TOURTE MÉDITERRANÉENNE

Ingédients : environ 4-5 portions

- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail haché
- 1 c. à soupe de beurre fondu (ou de la margarine)
- 10 oz (283 g) d'épinards frais lavés, ou congelés et dégelés
- ½ lb (225 g) de jambon en cubes ou en fines tranches
- 1 tasse (113 g) de mozzarella râpée
- 1 poivron rouge ou vert en fines lanières
- 4 œufs battus
- Sel et poivre du moulin
- 2 abaisses de pâte à tarte
- 1 jaune d'œuf battu

Préparation :

- Cuire les épinards à la vapeur et bien les essorer (si épinards congelés, lorsque dégelés, les presser pour retirer le plus possible d'eau)
- Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre (ou la margarine). Ajouter les épinards et bien mélanger. Cuire quelques minutes.
- Disposer la première abaisse dans un plat à quiche de 9 po (22,86 cm) de diamètre.
- Déposer le jambon sur l'abaisse.
- Recouvrir du fromage mozzarella
- Étendre le mélange d'épinards et d'oignons.
- Battre les œufs. Saler et poivrer.
- Verser les œufs battus sur le tout.
- Recouvrir de la deuxième abaisse.
- Badigeonner au pinceau du jaune battu.
- Faire quelques incisions sur la pâte.
- Enfourner à 400°F (204°C) de 35-40 minutes

Note : se congèle bien

Suggestion : servir avec une salade verte

Source : ?, d'après une recette transmise par Rose sur le forum de Recettes du Québec

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 9 octobre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/10/tourte-mediterraneenne.html>