

Tourte Pascale

6 pers | 30 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 8 œufs + 1 jaune
- 500 g de ricotta
- 1 kg d'épinards
- 100 g de parmesan
- 20 g de beurre
- 1 c. à s de farine
- 2 c. à s d'huile d'olive
- 2 c. à s d'origan
- sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200° (Th.6-7)

Etape 2

Dans un récipient, mélanger les épinards avec la moitié du parmesan, la farine. Saler et poivrer.

Etape 3

Dans un autre récipient, fouetter la ricotta avec 2 œufs, l'huile et le reste de parmesan. Saler, poivrer, et parfumer d'origan.

Etape 4

Dans un moule, dérouler la pâte brisée. Ajouter les épinards, couvrir de ricotta. Avec le dos d'une cuillère, faire 6 cavités, casser un œuf dans chacune et y placer un peu de beurre.

Etape 5

Recouvrir le tout avec la pâte feuilletée et souder les bords.

Etape 6

Badigeonner la tourte avec le jaune d'œuf battu et piquer la surface à la fourchette. Enfourner 1 heure. Démouler puis servir.