

Tarte au potimarron, épinards et fêta

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 500g de potimarron (frais ou surgelé)
- 500g d'épinards (frais ou surgelé)
- 1 oignon
- 3 œufs
- 1 yaourt
- 200g de fêta
- Sel et poivre
- Huile d'olive



Les étapes

- Éplucher et émincer l'oignon. Éplucher et couper le potimarron en morceaux.
- Faire cuire le potimarron dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 20'
- Laver les épinards.
- Dans une sauteuse, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir les oignons jusqu'à coloration. Réserver.
- Dans la même sauteuse, faire ensuite revenir les épinards quelques minutes.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Étaler la pâte feuilletée dans un plat allant au four (préalablement recouvert de papier cuisson).
- Répartir l'oignon émincé, les épinards et les dés de potimarron.
- Parsemer de fêta émiettée.
- Préparer l'appareil en mélangeant 3 œufs et un yaourt. Saler et poivrer et verser sur la tarte.
- Enfourner pendant 30 minutes à 180 degrés.

Source <https://unedroledemirabelle.com/2020/12/08/tarte-au-potimarron-epinards-et-feta/>