



TARTE SALEE SANS GLUTEN PATATES DOUCES & EPINARDS

www.groschene.be

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 700g de patates douces
- 400g d'épinards frais
- 1 gousse d'ail
- 5 œufs frais
- Huile d'olive
- 1 fromage Calendroz (lait de vache)
ou 2 Chevrin (chèvre)
- 1 c à soupe d'origan frais
- Sel
- Poivre



PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°
2. Éplucher et râper les patates douces à la grosse râpe
3. Nettoyer les épinards frais et les égoutter
4. Mélanger le tout dans un grand bol
5. Battre les œufs entiers et les ajouter au mélange
6. Peler l'ail, le presser et ajouter le à la préparation
7. Ajouter un filet d'huile d'olive, l'origan frais, le sel et le poivre
8. Bien mélanger et verser dans un plat à gratin
9. Découper des cubes de Calendroz ou Chevrin et les parsemer au-dessus du plat
10. Cuire pendant 25 min
11. Servir immédiatement accompagnée d'une salade

PRENEZ-MOI



EN PHOTO !