

TARTE PESTO ROUGE-RICOTTA-EPINARDS-PIGNONS

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min



1 pâte brisée maison parfumée ou non avec une épice (curry, coriandre, muscade...)

500 g de ricotta

3 œufs

50 g de parmesan fraîchement râpé

sel

poivre du moulin

1 grosse cuillère à soupe de pesto rouge

1 grosse poignée d'épinards (surgelés)

1 grosse poignée de pignons de pin

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- 1 Beurrer un moule de 23 cm de diamètre.
- 2 Etaler la pâte à tarte et en foncer le moule. Mettre au congélateur le temps de préparer la garniture (ainsi la pâte ne se rétracte pas à la cuisson).
- 3 Préchauffer le four à 210°C (th 7).
- 4 Mélanger les œufs, la ricotta, le parmesan. Saler légèrement et poivrer au moulin.
- 5 Sortir le moule du congélateur.
- 6 Etaler le pesto rouge sur le fond de tarte.
- 7 Recouvrir du mélange à base de ricotta
- 8 Disposer les épinards encore surgelés dessus. Eventuellement les enfoncer légèrement dans la ricotta.
- 9 Répartir les pignons puis arroser d'un filet d'huile d'olive.
- 10 Mettre au four pour 40 min, recouvrir d'un papier aluminium si les pignons colorent trop vite.