

TORTA DOLCE DI SPINACI (TARTE SUCRÉE AUX ÉPINARDS)

<i>2 sacs de 280 g.</i>	<i>Épinards parés, blanchis, essorés, hachés</i>
<i>1/2 t.</i>	<i>Sucre</i>
<i>1/2 t.</i>	<i>Pignons rôtis</i>
<i>1/3 t.</i>	<i>Raisins secs dorés</i>
<i>2</i>	<i>Œufs battus</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Zeste d'orange râpé</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Parmesan râpé</i>
<i>3/4 c,à thé</i>	<i>Muscade râpée</i>
<i>1</i>	<i>Jaune d'œuf battu</i>

Préchauffer le four à 350 ° F. et beurrer une assiette à tarte de 10 po.

Dans un bol, mélanger les épinards, le sucre, les pignons, les raisons, les œufs battus, le zeste, le parmesan et la muscade et réserver.

Verser le mélange dans une abaisse non cuite. Découper des lanières de pâte de 1 po. de largeur et disposer en croisillons sur la garniture; façonner une bordure décorative.

Délayer le jaune d'œuf avec un peu d'eau froide. Badigeonner la pâte de dorure et cuire la tarte dans le bas du four environ 40 minutes.

Servir la tarte tiède.