



Le bon fromage est vite choisi.

publié le *Fromage Brugge* (<https://www.bruggefromage.fr>)

[Accueil](#) > Tartes aux légumes et Brugge Prior

Tartes aux légumes et Brugge Prior

Image not found

https://www.bruggefromage.fr/sites/bruggefromage.fr/files/styles/recept_pdf/public/recepten_carousel/knipsel.jpg?itok=y2Hbg2_D



Ingredienten:

- 200 g de Brugge Prior râpé
- 1 rouleau de pâte à tarte
- 8 artichauts

- 8 œufs
- 800 g de jeunes épinards
- Sel et poivre
- 100 g de beurre Brugge
- 2 gros oignons
- 1 citron

Préparation:

Pelez les artichauts et nettoyez bien les cœurs, coupez ceux-ci en morceaux et arrosez-les immédiatement de jus de citron.

Coupez les oignons en rondelles et faites-les revenir dans du beurre avec les artichauts, jusqu'à mi-cuisson. Laissez-les ensuite égoutter.

Blanchissez brièvement les épinards et laissez-les égoutter.

Recouvrez un moule à tarte de 25 cm de diamètre avec du papier de cuisson et déposez-y la pâte.

Battez les œufs et mélangez-y le fromage, les épinards, les artichauts, les rondelles d'oignon. Salez et poivrez.

Versez ce mélange sur la pâte et enfournez pendant 1 heure à 180 °C.

Servez chaud ou froid.

4 personen
35 min
Entrée
2

Source: <https://www.bruggefromage.fr/recettes/tartes-aux-legumes-et-brugge-prior>