

# TOURTE AUX ÉPINARDS

*250g de pâte feuilletée  
500g d'épinards  
3 pommes de terre coupées en dés  
1 bol de sauce blanche  
10 petits champignons de Paris  
1 gousse d'ail écrasée  
2 c. à s. d'huile d'arachide*

*Équeuter les épinards, puis les faire revenir avec l'ail écrasé dans une c. à s. d'huile d'arachide, pendant une dizaine de minutes. Faire rissoler les champignons dans le restant de l'huile. Abaisser la pâte dans un moule à tarte. Quand les épinards sont suffisamment cuits, les mélanger avec la sauce blanche, puis en garnir la pâte. Placer joliment les champignons dessus, puis faire cuire dans un four préchauffé 15 minutes à 200°.*