

Tarte tomates épinards (coca espagnole) au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 55 min	Durée : 65 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 13	Etapes : 12	Astuces : 16	

Ingrédients

Pour la pâte:

500g de farine

135g d'huile d'olive

90g de bière blonde

1 pincée de sel Pour la garniture:

400G d'épinard

15G d'huile d'olive

2 tomates

1 oignons

1 poivron vert

Ciboulette

Persil

Romarin

Anchois (facultatif)

Etapes

Préchauffer le four sur 170°C

Pour la pâte:

Â»

Mettre le farine, l'huile d'olive, la bière et le sel dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Si la pâte colle, rajouter un peu de fariner et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four.

Â»

Déposer la pâte au milieu et étaler la pâte avec votre main pour qu'elle recouvre toute la plaque du four.

Pour la garniture:

Â»

Laver les épinard, les essorer et les disposer sur la pâte.

Â»

Couper les tomates en rondelle et disposer les sur les épinards.

Â»

Laver, épépiner les poivrons, les couper en lamelles et les mettre sur la pâte.

Â»

Eplucher et couper l'oignon en lamelles et disposer le sur la pâte.

Â»

Tarte tomates épinards (coca espagnole) au magimix

Si vous voulez mettre des anchois, les poser sur la pâte.

Â»

Mettre la ciboulette, le persil, le romarin et arroser d'huile d'olive.

Â»

Enfourner 45 minutes sur 170°C.

Â»

Remettre 10 minutes sur 200°C afin que la pâte roussisse.

A manger froid ou chaud en ajoutant un léger filet d'huile d'olive