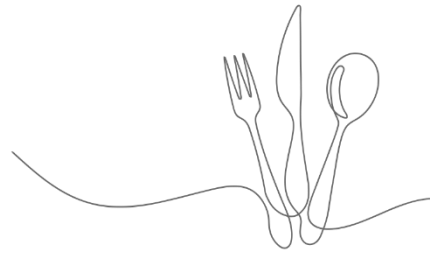


TARTELETTES À LA BRANDADE



Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ **1 Barquette de 210g de brandade Enjolras** ;
- ✓ 4 tartelettes salées maison précuites (ou du commerce) ;
- ✓ 2 ou 3 grosses poignées d'épinards frais (ou surgelés) ;
- ✓ 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse ;
- ✓ Un peu de fromage râpé ;
- ✓ 1 noix de beurre



Préparation

- Laver et équeuter les épinards ;
- Faire fondre les épinards dans le beurre fondu, saler et poivrer ;
- Après cuisson, bien les égoutter ;
- Option : ajouter un peu de crème fraîche surtout s'ils sont surgelés ;
- Déposer un peu d'épinards dans le fond des tartelettes ;
- Option : assouplir un peu la **brandade Enjolras** avec de la crème fraîche en la mélangeant avec une fourchette, on peut y ajouter du poivre et un soupçon d'ail si on aime, en recouvrir d'épinards ;
- Soudouler de fromage râpé et faire gratiner et réchauffer au four.

Variante : autres combinaisons de légumes (ex : tomates séchées).



ENJOLRAS FRÈRES

PME familiale et méridionale
Fabrication de plats préparés à base de poissons

Zone artisanale 23 rue des Lamparos 30240 Le Grau-du-roi.