

LA TOURTE DU 3ÈME ÂGE

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes
- de 10 €

Ustensiles :

- 1 four
- 1 moule à tarte
- 1 poêle
- 1 saladier
- 1 fourchette

Ingrédients :

- 2 pâtes brisées
- 150g d'épinards surgelés
- 150g de courgettes surgelées
- 150g de feta
- 2 œufs
- 1 bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



Aujourd'hui, c'est l'anniversaire de Grand Mamie ! Étant donné son âge quelque peu avancé, il lui est difficile de cuisiner elle-même son plat préféré, alors à vous de jouer !

1. Préchauffez le four à 210°C/th.7 et faites revenir vos légumes verts dans une poêle avec un peu d'huile d'olive (pas trop d'huile car votre Mémé a parfois de fâcheux problèmes de digestion).
2. Dans un saladier, ciselez le persil et écrasez la feta avec le dos d'une fourchette. Ajoutez les œufs avec le sel et le poivre. Battez le tout puis ajoutez les épinards et les courgettes. Plus fort, vous savez que son dentier lui joue parfois de mauvais tours !
3. Étalez une pâte bisée dans un moule à tarte et recouvrez-la de la préparation. Refermez-la tourte avec la deuxième pâte brisée en perçant un petit trou au milieu. Mettez au four 40 minutes, le temps de vous entraîner à chanter " Joyeux Anniversaire " en criant bien fort (Grand Mamie oublie toujours son sonotone) !