

Τάρτα με Σπανάκι

Υλικά

Για τη βάση :

2 ½	φλιτζάνια	Αλεύρι
½	κουταλάκι	Αλάτι
¾	φλιτζανιού	Βούτυρο
6	κουταλιές	Νερό

Για τη γέμιση :

1	κιλό	Σπανάκι
200	γρμ.	Cream Cheese
2/3	φλιτζανιού	Κρέμα Γάλακτος
½	φλιτζανιού	Παρμεζάνα
½	κουταλάκι	Μοσχοκάρυδο
½	κουταλάκι	Πιπέρι Cayenne
2		Αυγά
2		Αυγά (μόνο οι κρόκοι)
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Φτιάχνουμε πρώτα τη βάση για την τάρτα. Ανακατεύουμε το αλεύρι και το αλάτι. Ρίχνουμε το βούτυρο σε κομματάκια και τρίβουμε το μείγμα με τις παλάμες ώστε να γίνει σαν τραχανάς. Ρίχνουμε το νερό και ζυμώνουμε ώστε να γίνει μία ζύμη που να μην κολλάει στα χέρια. Κάνουμε τη ζύμη μία μπάλα, την τυλίγουμε σε πλαστική μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά.
2. Στη συνέχεια χωρίζουμε τη ζύμη στη μέση κι ανοίγουμε 2 φύλλα, πάχους περίπου 3 χιλιοστών. Στρώνουμε το ένα φύλλο σε μία ταρτιέρα καλύπτοντας τα τοιχώματα.
3. Ανακατεύουμε το cream cheese με την κρέμα γάλακτος, τα αυγά, τους κρόκους, την παρμεζάνα, το μοσχοκάρυδο, το αλάτι και το πιπέρι. Στο τέλος προσθέτουμε το σπανάκι και τα ανακατεύουμε.
4. Αδειάζουμε το μείγμα πάνω στην τάρτα, το απλώνουμε ομοιόμορφα, πασπαλίζουμε την επιφάνεια με παρμεζάνα ή με κεφαλοτύρι και το πιπέρι cayenne.
5. Σκεπάζουμε τη γέμιση με το δεύτερο φύλλο και πατάμε και τα δύο φύλλα μαζί τριγύρω στην περιφέρεια, ώστε να κολλήσουν.
6. Ψήνουμε σε κανονικό φούρνο μέχρι να πάρει ένα ωραίο ομοιόμορφο χρώμα.

Την σεββίρουμε ζεστή.