

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

PATE EN CROUTE VEGETARIEN

Ingédients : (pour un moule à cake de 30cm)

un paquet de pâte à pizza rectangulaire

600 g de ricotta
500 g de feuilles d'épinard
100 g de pecorino sardo coupé en dés
3 de gousses d'ail
3 c. à s. de crème fraîche
2 d'échalotes
2 d'huile d'olive
2 œufs
2 c. à c. de sel
2 c. à c. de piment (de cayenne)
2 c. à c. de cumin moulu
1 c. à s. de grains de pavot (j'aime pas...)
1 c. à s. de gros sel
1 c. à s. de zeste de citron râpé (j'aime pas non plus...)



Préparation :

Faire chauffer le four à 200°C. Mettre la pâte à pizza dans le moule de sorte qu'elle déborde du moule.

Faire dorer l'ail et les échalotes dans l'huile. Y ajouter les feuilles d'épinards. Faire cuire le tout jusqu'à

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

ce que tout liquide se soit évaporé. Laisser refroidir.

Mélanger la ricotta aux œufs, y incorporer les dés de pecorino, les condiments ainsi que le zeste de citron. Bien mélanger. Ajouter du sel s'il en faut. Verser le mélange sur la pâte à pizza. Plier les côtés de la pâte sur le mélange. A l'aide du pinceau enduire la pâte de crème fraîche. Saupoudrer de grains de pavot et de gros sel. Mettre au four et baisser la température à 180°C. Faire cuire une heure environ. Si la pâte se colore trop fort, la couvrir du papier aluminium. Après avoir sorti le pâté du four, le laisser refroidir à la température ambiante et mettre ensuite au frigo pour 4-5 heures minimum, afin que les goûts puissent se mélanger. Froid, le pâté est beaucoup plus facile à découper