Tarte filo à la ricotta, aux épinards et tomates cerises

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 paquet de pâte filo
beurre
250 grammes d'épinards (frais)
huile d'olive
1 gousse d'ail
sel et poivre
noix de muscade
250 grammes de ricotta
250 grammes de mascarpone
1 tasse de parmesan (râpé)
1 œuf (battu)
3 tomates cerises

Méthode de préparation

1. **Prenez un plat résistant au four ou un moule à tarte.**
2. **Coupez 8 feuilles de pâte filo de forme plus ou moins similaire. Tartinez chaque feuille de beurre avant de les disposer dans le plat, en plusieurs couches.**
3. **Lavez les épinards et séchez-les. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok ou une grande poêle. Pressez-y la gousse d'ail, puis ajoutez les épinards.**
4. **Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Faites cuire les épinards en mélangeant bien (éventuellement en 2 ou 3 portions), puis faites-les bien égoutter dans une passoire. Eliminez le surplus d'eau en pressant les légumes avec une cuillère.**
5. **Dans un bol, mélangez la ricotta avec le mascarpone et le parmesan. Ajoutez l'œuf battu et poivrez. Ajoutez les épinards au mélange. Versez le tout sur la pâte filo.**
6. **Coupez les tomates cerises en deux et disposez-les sur la tarte.**