 **Tajine Sebnakh**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de feuilles d'**[**épinards**](http://recettes.de/epinards)**- 250 g d'escalopes de** [**poulet**](http://recettes.de/poulet)**- 1 oignon
- 1 càs de concentré de tomate
- 50 ml d'eau
- ½ càc de** [**curcuma**](http://recettes.de/curcuma)**- 1 pincée de piment fort
- 5** [**œufs**](http://recettes.de/oeufs)**- 100 g de** [**comté**](http://recettes.de/comte) **râpé
- huile d'olive**

**1 moule de 21 cm de diamètre huilé (moule Marguerite en silicone pour moi)
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Faire blanchir les épinards à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.
Égoutter très soigneusement ♦.
Les laisser refroidir puis les hacher grossièrement au couteau.
Éplucher et émincer finement l'oignon.
Couper les escalopes de poulet en petits dés.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés d'oignon dans un filet d'huile d'olive chaude.
Ajouter les dés de poulet.
Remuer pendant quelques minutes sur feu vif.
Lorsque le poulet prend une couleur blonde, ajouter le concentré de tomate et les épices.
Remuer sur feu vif pendant quelques secondes et arroser avec l'eau.
Laisser frémir à feu doux pendant 5 minutes jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.
Mélanger dans un saladier les épinards, le poulet, les œufs et le fromage.
Assaisonner en sel et poivre.
Verser dans le moule. Enfourner pour 40 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler sur un plat.