

Avec des blettes...



Petite astuce : pour les nettoyer, il suffit d'enlever les parties abimées, les passer sous l'eau et les émincer en tronçons de 1 à 2 cm.

Tarte aux blettes et fromage de chèvre

Ingrédients : Pâte brisée pour un moule de 31 cm de diamètre ; 250 g de farine T80, 65 ml d'huile d'olive, 1 pincée de sel, eau.
Garniture : 750g de blettes, 1 gros oignon, pesto, sauce tomate (environ 500g), 150 g de fromage de chèvre frais (facultatif), herbes aromatiques.

Préparer la pâte brisée : Verser la farine dans un saladier, ajouter la pincée de sel, mélanger et former un puits pour accueillir l'huile d'olive. Préparer un verre d'eau. Ajouter l'huile d'olive, mélanger puis ajouter la moitié du verre d'eau. Mélanger mais sans trop pétrir la pâte. Ajouter de l'eau ou de la farine si nécessaire.

Nettoyer les blettes, éplucher l'oignons. Les émincer. Cuire les blettes à l'étouffée puis les égoutter. Faire revenir l'oignon dans 1 cs d'huile d'olive, ajouter les blettes, la sauce tomates, sel, poivre, du thym ou de herbes de Provence par exemple. Laisser cuire une dizaine de minutes après ébullition.

Etaler la pâte, foncer le moule préalablement huilé et fariné, piquer la pâte. Etaler 2 ou 3 cc de pesto sur le fond de tarte. Couper le fromage de chèvre en dés, parsemer sur la pâte puis verser la préparation aux blettes. Cuire 35 min à 200°C

Remarque : on peut remplacer la pâte brisée par une pâte à pizza.