

Tarte aux feuilles blettes et tomates séchées



Ingrédients pour 4/6 personnes :

- Les feuilles d'une botte de blettes
- Quelques tomates séchées à l'huile
- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre ou maison
- 2 échalotes
- 3 c. à s. de crème épaisse
- 4 œufs
- Comté râpé
- Fleur de sel & poivre au moulin

Les étapes

Laver les feuilles de blettes et retirer un maximum de nervures. Ciseler les finement après les avoir bien égouttées.

Mettre un petit filet d'huile du bocal des tomates séchées dans une sauteuse et faire chauffer. Lorsque l'huile est chaude ajouter les échalotes ciselées et les faire revenir. Lorsqu'elles sont translucides ajouter les feuilles de blettes ciselées. Laisser cuire et débarrasser dans une assiette dès que les feuilles sont cuites.

Préchauffer le four à 200 ° c. Battre les œufs avec la crème fraîche. Saler et poivrer. Ajouter les feuilles de blettes et l'équivalent d'une cuillère à soupe de tomates séchées coupées en morceaux. Mélanger le tout.

Sortir la pâte feuilletée du frigo et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie. Foncer un plat à tarte avec la pâte. Piquer la tarte avec une fourchette.

Ajouter les œufs aux feuilles de blettes sur la pâte à tarte. Saupoudrer de comté râpé.

Enfourner et laisser cuire durant 30 minutes.

Déguster dès la sortie du four avec une salade verte.

Source : [Tarte salée aux feuilles de blettes et tomates séchées – CUISINE DE GUT](#)