

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AU VERT DE BLETTES ET À LA FÉTA

Pour 4-6 personnes - 1 cercle à tarte □ 25cm -

Pâte Brisée : 300g farine - 125g beurre doux - 1 pincée de sel - 7cl d'eau froide ~ -

Dans le mixeur muni du couteau verser la farine, le beurre, le sel. Mixer jusqu'à mélange sableux. Verser l'eau, mixer jusqu'à la formation d'une boule (pas plus, car plus elle est mixée, plus elle sera dure à la dégustation). Filmer et entreposer au réfrigérateur 1h00 ou mieux une nuit.

Appareil : 3 oeufs - 15cl lait - sel - poivre - muscade - 300g vert de blettes cuit - 270g féta -

Dans une jatte ou un saladier, battre les oeufs avec le lait, saler, poivrer et muscader.

Sur une planche à découper couper le vert de blettes grossièrement.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Étaler la pâte Brisée sur le plan de travail fariné. Beurrer le cercle à tarte, le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Foncer le cercle avec la pâte Brisée. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Émietter la féta sur le vert de blettes. Mélanger avec les mains.

Dans le fond de tarte étaler le mélange vert de blettes/féta. Verser délicatement le mélange aux oeufs. Enfourner et cuire 40 minutes.

A déguster tiède ou froide.