

TARTE CRETOISE AUX FEUILLES DE BLETTES

Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 pâte brisée
- 1 belle botte de bettes
- c à soupe de basilic ciselé
- 150g de cubes de feta mariné à l'huile
- 100 g de dés de jambon cru
- 2 œufs + 2 jaunes
- 25 cl de crème liquide
- sel et poivre

Allumez le four à 210°. Coupez le vert des côtes de bettes, plongez les 2 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis rafraichissez les et égouttez les dans une passoire.

Étalez la pâte dans un moule à tarte. Essorez bien les feuilles de bettes, puis hachez-les au couteau.

Dans un saladier, battez les œufs avec les jaunes, la crème, du sel et poivre. Ajoutez le vert des bettes, le basilic, les dés de jambon cru et les cubes de féta égouttés; mélangez bien.

Répartissez la préparation sur le fond de tarte, enfournez et laissez cuire pendant 30 à 35 minutes.

Dégustez la tarte aussitôt sortie du four.

<http://coupdefourchette.canalblog.com/>

Le coup de fourchette de Sandrine P.