

Tarte aux feuilles de blettes, au thon et à la moutarde ancienne



Ingrédients :

Deux bottes de blettes
1 boîte de thon
2 Œufs
2 cuillerées à soupe de mascarpone(*)
2 cuillerées à soupe de ricotta(*)
2 cuillerées à café de moutarde à l'ancienne
15 cl de crème liquide
1 oignon
1 pâte brisée
Sel, poivre.
2 ou 3 grosses pincées de fromage râpé.

(*) J'ai mis ces deux ingrédients parce que c'était des restes d'une autre recette, mais je pense qu'ils ne sont pas indispensables.

Recette

Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Peler et émincer l'oignon et faites le revenir dans un petit peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Pendant ce temps nettoyer les blettes et détachez-en le vert. Blanchir les feuilles de blettes dans l'eau bouillante environ 5 minutes. Versez-les dans une passoire et bien les laisser s'égoutter. Rajoutez les feuilles égouttées aux oignons, salez, poivrez et laissez mijoter tout doucement jusqu'à évaporation totale de l'eau. Réservez.

Dans un saladier battre les œufs, le mascarpone, la ricotta, la crème liquide, la moutarde à l'ancienne. Salez, poivrez. Rajoutez le fromage râpé. Emiettez le thon et rajoutez-le.

Étalez votre pâte brisée dans votre plat et piquez le fond à l'aide de la fourchette.

Étalez les feuilles de blettes revenues avec l'oignon sur le fond de la pâte à tarte et versez par-dessus l'appareil.

Mettez au four thermostat 160° environ 25 minutes (n'hésitez pas à vérifier en cours de cuisson).

Retirez du four et servez chaud.

