

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX LEGUMES DE PRINTEMPS

Pour 6 personnes :

Pâte Brisée : 250g farine T.55 - 125g beurre 1/2 sel - 1 jaune d'oeuf - 3 càs d'eau froide - 1 pée de sel fin -

Dans le mixeur muni du couteau, verser la farine, le beurre et le sel. Mixer jusqu'à formation sableuse. Ajouter le jaune d'oeuf ainsi que l'eau. Mixer jusqu'à la formation d'une boule. Filmer la boule en l'aplatissant et placer au réfrigérateur 1h00 ou une nuit.

Garniture : 250g ricotta fraîche - 300g épinards cuits - 250g petits pois frais écosés - 2 oignons nouveaux frais - 20 cl lait - 4 oeufs - sel - poivre - beurre pour le moule -

Dans un saladier ou cul de poule battre les oeufs entiers avec le lait. Saler, poivrer. Ajouter la ricotta, remuer.

Cuire 3 minutes les petits pois dans de l'eau bouillante salée. Egoutter, passer sous l'eau froide, réserver.

Couper grossièrement les épinards au couteau. Les ajouter au mélange à la ricotta avec les petits pois et les oignons frais émincés.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer un moule à manquer à charnière. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Chemiser le moule avec la pâte. Piquer le fond avec une fourchette, verser la préparation. Enfourner et cuire 50 minutes. Sortir du four, laisser reposer 10 minutes, démouler.