

## TARTE ROSE & VERTE

4 personnes



### *Pâte Brisée à la polenta:*

150gr de farine  
50gr de polenta  
1 c.c. de curcuma  
1 c.c. de sel  
4 c.s. d'huile d'olive  
1 petit verre d'eau

### *Garniture:*

25cL de crème (vache ou soja)  
3 oeufs  
1 très grosse betterave  
Fromage de chèvre frais  
1 tête de brocolis  
1c.c. de bicarbonate de soude (facultatif)  
Sel & poivre

Préchauffer le four à 180° \_ chaleur tournante.

Préparer la pâte brisée, étaler-là puis chemiser le fond du moule à tarte.

Couper le fromage de chèvre en fines rondelles et le répartir sur le fond de tarte.

Détailler le brocolis en petites fleurettes. Porter une grande casserole d'eau à ébullition, ajouter le bicarbonate de soude (ne saler surtout pas l'eau, les brocolis perdrait leur belle couleur verte!) et blanchir le brocolis durant 5min. Pendant ce temps, préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons. Une fois le brocolis cuit, l'égoutter, le rincer à l'eau froide et le mettre immédiatement dans le saladier avec les glaçons (tout ça dans le but de fixer la couleur). Laisser égoutter.

Couper la betterave en petits morceaux et mixer la avec la crème jusqu'à obtention d'une crème bien homogène. Dans un saladier, battre les oeufs puis ajouter la crème à la betterave, saler, poivrer et mélanger l'appareil. Verser ce dernier sur le fromage de chèvre. Répartir les fleurettes de brocolis sur la tarte.

Faites cuire pendant 30mn. à 180°. Servir bien chaud accompagné d'une salade.