

Tarte au blettes

Plat

Ou comment déguster ce drôle de légume...

Couverts : 4

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients

Grosses bettes ou blettes x10

Lardons 100g

Lait 50cl

Œuf x2

Farine 100g

Pincées de gruyère râpé x3

Sel / Poivre

Thym

Préparation

Jeter les feuilles de blettes 20 min dans l'eau bouillante, bien les égoutter.

Faire revenir les lardons dans une poêle, ajouter les feuilles de blettes dans la poêle et assaisonner le mélange (poivre, sel, un peu de thym). Laisser cuir 5 min.

Mettre le mélange dans un moule à tarte. Mélanger dans un récipient les oeufs, le lait la farine et une pincée de poivre et de sel. Ajouter le mélange aux blettes et lardons dans le moule à tarte. Ajouter le gruyère dessus.

Mettre dans le four à température 220/240°C pendant 40 min.