

# Tarte salée aux feuilles de blettes et tomates séchées

 cuisinedegut.net

## INGRÉDIENTS

4/6 personnes

*Les feuilles d'une botte de blettes  
Quelques Tomates séchées à l'huile  
1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre  
ou maison  
Comté râpé  
2 échalotes  
4 oeufs  
3 Cuillères à soupe de crème épaisse  
légère Elle et vire  
Fleur de sel – Poivre au moulin*



## PRÉPARATION

1. Laver les feuilles de blettes et retirer un maximum de nervures.
2. Ciseler les finement après les avoir bien égoutter.
3. Mettre un petit filet d'huile du bocal des tomates séchées dans une sauteuse et faire chauffer
4. Lorsque l'huile est chaude ajouter les échalotes ciselées et les faire revenir
5. Lorsqu'elles sont translucides ajouter les feuilles de blettes ciselées
6. Laisser cuire et débarrasser dans une assiettes dès que les feuilles sont cuites.
7. Préchauffer le four à **200 ° c**
8. Battre les oeufs avec la crème fraîche. Saler et poivrer
9. Ajouter les feuilles de blettes et l'équivalent d'une cuillère à soupe de tomates séchées coupées en morceaux. Mélanger le tout
10. Sortir la pâte feuilletée du frigo et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie.
11. Foncer un plat à tarte avec la pâte
12. Piquer la tarte avec une fourchette.
13. Ajouter les oeufs aux feuilles de blettes sur la pâte à tarte
14. Saupoudrer de comté râpé
15. Enfourner et laisser cuire durant **30 minutes**.
16. Déguster dès la sortie du four avec une salade verte

## CONSEILS ET ASTUCES

1- Bien essorer les feuilles de blettes dans un torchon propre ou du Sopalín avant de les faire cuire

2- Choisir des plats en silicone sinon prévoir une feuille de papier cuisson sous la pâte feuilletée