



TARTE

au Jambon de Bayonne

Temps préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 chou chinois
- 2 cebettes (ou jeunes oignons blancs)
- 250g de ricotta
- 3 gros oeufs entiers
- 150g de chiffonade de jambon de Bayonne
- 1 pâte brisée (achetée ou faite maison)
- 2 c.à soupe d'huile d'olive
- sel, piment d'espelette.

Matériel : 1 moule à tarte 26 cm

PREPARATION

Préchauffer le four à 200°C Chaleur tournante.

1 – Détailler en fines lanières le chou chinois. Emincer les cebettes.

2 – Dans une grande poêle, faire chauffer doucement l'huile d'olive. Faire revenir les cebettes puis ajouter le chou chinois. Saler (peu). Laisser réduire et cuire environ 10 mn. Déposer la moitié de la chiffonade de jambon de Bayonne. Laisser encore cuire 5 mn. L'ensemble doit être tendre et un peu sec (*si ce n'est pas le cas, laisser encore évaporer la préparation quelques minutes*). Laisser tiédir. Saupoudrer d'un peu de Piment d'Espelette.

3 – Dans un moule à tarte, étaler la pâte brisée. La piquer avec une fourchette (*pour éviter qu'elle se boursoufle lors de la cuisson*).

4 – Dans un saladier, battre les oeufs. Ajouter la ricotta puis la préparation ci-dessus. Verser le tout sur la pâte brisée. Déposer quelques lanières de Jambon de Bayonne sur le dessus de la tarte.

CUISSON

Mettre au four à 200°C pendant 30 à 35 mn.
A déguster tiède.