



Tarte aux Blettes à la Ricotta

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients : 6/8 personnes

- 1 pâte brisée (maison ou toute prête)
- 1 belle botte de blettes grandes feuilles
- 100g de riz rond
- 1 bouillon cube végétal
- 1 oignon blanc
- 2 oeufs
- 60g de parmesan râpé
- 250g de ricotta
- une poignée de pignons
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre concassé

Matériel : 1 moule à tarte de 26cm

PREPARATION

1 – Faire cuire le riz rond dans de l'eau additionné du bouillon végétal. Egoutter et réserver.

2 – Préparer les blettes : prélever le vert des feuilles seulement et les laver à grande eau. Les découper grossièrement en lanières.

3 – Faire revenir dans une grande poêle, l'oignon finement émincé avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Puis ajouter les blettes et les laisser revenir à feu vif pendant 10 mn en remuant souvent. Réserver.

4 – Faire dorer à sec les pignons dans une poêle pendant quelques minutes.

Préchauffer le four chaleur tournante à 200°C.

5 – Mélanger le riz rond, la ricotta, les oeufs, le parmesan et les blettes. Saler, poivrer.

6 -Etaler la pâte brisée dans le moule à tarte. La piquer avec une fourchette. Déposer la préparation aux blettes. Répartir les pignons dorés.

CUISSON : Mettre au four chaud à 200 °C et laisser cuire pendant 35 mn. Après la cuisson, attendre 15 mn et démouler la tarte.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Si vous réalisez cette recette en format tartelettes, les cuire pendant 20 à 25 mn seulement.