



*Tartes, tourtes, quiches*

# Tarte à la ricotta, roquette et petits pois



**1h15** **30 min** **30 min** **15 min** **362**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Pâte Brisée

150 g **Farine**  
45 ml **Huile d'olive**  
35 ml **Eau**  
1 **Sel**

## Garniture

100 g **Petits pois**  
40 g **Roquette**  
200 g **Ricotta**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
20 g **Parmesan**  
1 c. à soupe **Origan séché**  
1 **Poivre noir**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation de la pâte Brisée

- 1 Mettre la farine et le sel dans un saladier et faire un puits.
- 2 Verser au milieu l'huile d'olive et l'eau froide.
- 3 Mélanger avec une fourchette et travailler rapidement la pâte.
- 4 Il ne faut pas trop pétrir la pâte pour éviter qu'elle devienne trop élastique.
- 5 Former une boule et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.

## Étape 2

Préparation de l'appareil à la ricotta

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Casser l'oeuf et le fouetter avec la ricotta dans un saladier.
- 3 Laver et sécher la roquette.
- 4 Ajouter les petits pois, la roquette, l'origan, le sel, le poivre et mélanger.
- 5 Mettre quelques feuilles de roquette de côté pour la

décoration.

### Étape 3

#### Dressage et cuisson de la tarte

- 1 Sortir la pâte brisée du réfrigérateur. L'étaler sur le plan de travail fariné.
- 2 L'abaisser dans un moule carré anti-adhésif.
- 3 Couper les bords et piquer le fond avec une fourchette.
- 4 Verser la préparation ricotta/petits pois/roquette dedans et l'étaler uniformément avec une cuillère en bois.
- 5 Saupoudrer de parmesan.
- 6 Faire cuire pendant 30/35 minutes. Laisser refroidir puis décorer avec quelques feuilles de roquette.