



Tartes, tourtes, quiches
Tourte aux bettes



1h15 20 min 45 min 10 min 483

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la farce

900 g **Bette(s)**
500 g **Ricotta**
60 g **Parmesan**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 branche(s) **Thym**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

Ingrédients pour la tourte

2 Pâte(s) feuilletée(s)

Étape 1

Préparation des bettes

- 1 Dans une casserole, porter un grand volume d'eau à ébullition.
- 2 Dès l'ébullition, saler et plonger les feuilles de bettes. Faites cuire quelques minutes pour les blanchir.
- 3 Égoutter les feuilles de bettes, les sécher en les épongeant avec un linge propre. Couper en fines lamelles avec un couteau éminceur et les réserver.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Disposer la ricotta dans un saladier et la réduire en crème à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Dans un bol, battre les oeufs à l'aide d'une fourchette et les verser dans le saladier avec la ricotta.
- 3 Ajouter le sel, le poivre, la noix muscade et le thym. Râper le parmesan au dessus d'un bol puis l'ajouter au mélange. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- 4 Ajouter les lamelles de bettes et mélanger pour les incorporer à la farce.

Étape 3

Préparation de la tourte

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Disposer une feuille de papier sulfurisé dans le fond du moule à tarte puis étaler le disque de pâte feuilletée par dessus. Piquer la pâte avec une fourchette.
- 3 Verser la farce sur le fond de tarte et égaliser la surface à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Couvrir la farce avec le deuxième disque de pâte feuilletée puis souder les bords des deux disques et les rabattre.
- 5 Enfourner et faire cuire la tourte pendant 45 minutes selon la puissance du four.

Étape 4

Dressage

- 1 Une fois cuite, laisser légèrement tiédir la tourte sur une grille avant de la servir.
- 2 Dresser la tourte sur un plat et la servir chaude ou tiède.