Tartes, tourtes, quiches

Tourte aux bettes

1h15	20 min	45 min	10 min	483
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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 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.