



Tartes, tourtes, quiches
Tarte aux herbes



50 min 10 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

553

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la tarte
aux herbes**

1 Pâte(s) brisée(s)

500 g **Ricotta**

3 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

2 Gousse(s) d'ail

1 botte(s) **Ciboulette**

1 botte(s) **Persil plat**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la tarte aux herbes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher et dégermer les gousses d'ail à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Réduire les gousses d'ail en purée à l'aide d'un presse-ail.
- 4 Ciseler la ciboulette et le persil plat à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Fouetter doucement la ricotta avec les œufs dans un saladier.
- 6 Ajouter la purée d'ail, la ciboulette et le persil ciselé puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Garnir un moule à tarte de pâte brisée puis verser la garniture sur la pâte.
- 9 Enfourner la tarte aux herbes pendant 45 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la tarte aux herbes du four et la laisser tiédir.

2 Servir la tarte tiède ou froide avec éventuellement une salade de tomates.