

Tarte ricotta - petits pois

Pour un moule à manqué de 26 cm de diamètre :

- 1 pâte brisée maison allégé, mi farine blanche, mi farine complète
- 500 g de ricotta
- 3 oeufs
- 100 mL de crème (il me restait un peu moins de 100 mL de crème de soja)
- 450 de petits pois surgelés
- 100 g de jambon blanc
- 1/2 oignon ou 1 petit oignon
- 1 tasse d'eau
- 2 càs de parmesan
- 5 feuilles de menthe (*que j'ai oubliées*)
- sel
- poivre

Préparer la pâte brisée, l'étaler sur le plan de travail légèrement fariné et foncer le moule à manqué préalablement recouvert de papier cuisson. Piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette et réserver au frais.

Dans une poêle chaude anti-adhésive (pour ne pas rajouter de matière grasse), faire revenir l'oignon émincé quelques minutes, ajouter les petits pois et l'eau. Laisser cuire 10 min ou du moins jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.

Retirer du feu et ajouter le jambon coupé en lamelles.

Dans un saladier, bien mélanger la ricotta, les oeufs, la crème et le parmesan. Ajouter les feuilles de menthe réduite en petits morceaux et saler et poivrer. Ajouter la garniture aux petits pois.

Précuire le fond de tarte 10 min à 210, 220°C.

Verser la garniture sur le fond de tarte. Enfourner 1h20 à 210°C et recouvrir la tarte de papier alu si elle dore trop vite.

