

Tarte aux blettes et aux trois fromages

Les ingrédients :

1 pâte feuilletée pur beurre
500 g de vert de blette
2 gros oignons
1 gousse d'ail
40 g de pignons grillés à sec
2 oeufs
250 g de ricotta
150 g de gorgonzola
150 g de reste de poulet rôti
50 g de parmesan fraîchement râpé
Beurre
Sel et poivre

Dans une sauteuse faire fondre un peu de beurre et y faire revenir les 2 oignons hachés grossièrement. Ciseler les feuilles de blettes lavées et essorées (vous aurez retiré les grosses nervures). Les ajouter dans la sauteuse et les faire tomber en remuant. Ajouter la gousse d'ail hachée, sel et poivre. Faire cuire quelques minutes, laisser tiédir. Ajouter les pignons grillés à sec et mélanger.

Couper le reste de poulet rôti en dés.

Dans un saladier mélanger les 2 oeufs avec la ricotta, sel et poivre.

Foncer un moule à tarte beurré s'il n'est pas anti-adhésif avec la pâte feuilletée.

Répartir sur le fond de tarte les dés de poulet et 75 g gorgonzola émietté. Répartir les blettes sur toute la surface et verser dessus le contenu du saladier. Émietter les 75 g de gorgonzola restant à la surface de la tarte et parsemer de parmesan.

Faire cuire à four préchauffé à 200° pendant 35-40 mn (à adapter suivant les fours) jusqu'à ce que la tarte soit dorée et gratinée.

Vous pouvez tout à fait remplacer le poulet rôti par des dés de jambon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>