

Tarte aux blettes, chèvre, raisins secs et pignons



Pour la pâte :

- farine de blé T65 (semi-complète) : 100g
- farine blanche d'épeautre : 75g
- parmesan râpé : 2 cs
- sel fin : 1 petite cc rase
- beurre doux : 80g
- 5 cl d'eau glacée additionnée d'1 cs de vinaigre

Pour l'appareil :

- jeunes feuilles de blettes : 200g (poids de la partie verte seulement)
- raisins secs : 1 poignée
- pignons de pin : 1 poignée
- ail : 1 petite gousse, dégermée, hachée finement
- oignon : 1/2, haché finement
- lait : 15 cl
- crème liquide entière : 5 cl
- chèvre frais à tartiner (type Chavroux) : 50g
- tomme de chèvre râpée : 50g (peut être remplacée par un autre fromage à pâte dure râpé)
- oeufs : 2
- farine : 2 cs rases
- sel, poivre du moulin
- basilic frais à grandes feuilles : 6-8 feuilles
- huile d'olive : 1 cs

1. Mélangez les farines, le parmesan et le sel, ajoutez le beurre à température ambiante, mélangez du bout des doigts. Ajoutez l'eau glacée additionnée de vinaigre par petites quantités, jusqu'à pouvoir former une boule souple mais pas collante. Réservez la pâte au frais, emballée dans du film alimentaire, pendant 1 heure minimum.

2. Préchauffez le four à 200° C. Lavez et séchez les feuilles de blettes. Ne gardez que la partie verte pour cette recette (on peut aussi faire une tarte avec les cotes blanches, recette à venir).. Emincez les feuilles.
3. Faites revenir à feu doux, dans 1 cs d'huile d'olive, l'ail, l'oignon, les feuilles de blettes. Au bout de 3 mnutes environ, ajoutez les raisins secs et les pignons de pin ainsi que les feuilles de basilic grossièrement ciselées. Poursuivez la cuisson 2 minutes, salez et poivrez, poudrez de 2cs de farine, mélangez et retirez du feu.
4. Dans une jatte, mélangez les oeufs, le fromage de chèvre frais, la crème liquide, le lait. Salez et poivrez.
5. Etalez la pâte et foncez-en un moule à tarte ou un cercle à tarte (ici, une version carrée) posé sur une plaque de cuisson. Piquez le fond et les côtés de la pâte. Répartissez les blettes au fond, puis versez l'appareil liquide par dessus. Terminez en saupoudrant de tomme de chèvre râpée.
6. Enfournez pour 35-40 minutes environ. Baissez éventuellement le thermostat du four à 180° pour les 10 dernières minutes, si la pâte et le dessus colorent trop vite.

<http://www.nataliakriskova.com/article-29187763.html>

