

Tarte aux concombres, chénopode, ciboulette et mozzarella artisanale

Une fois de plus en tarte... les concombres étant trop amers!



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 concombres
- 3 c. à soupe de fromage blanc 0%
- 1 boule de mozzarella "Fleur de lait" (fabrication artisanale Castellano des Bouches du Rhône)
- 3 oeufs
- 1 c. à soupe de pesto de basilic à la génoise
- 1 belle botte de ciboulette
- 1 grosse poignée de feuilles de chénopode blanc
- Huile d'olive
- Paprika
- Sel et poivre

Faites précuire la pâte piquée à la fourchette pendant 15 minutes à 220°C.

Pendant ce temps, épluchez les concombres, effeuillez le chénopode, ciselez la ciboulette. Coupez les concombres en cubes et faites-les revenir doucement dans l'huile d'olive avec les feuilles de chénopode et la ciboulette ciselée. Faites cuire à feu modéré pendant une dizaine de minutes. Salez et poivrez. Réservez. Battez les oeufs avec le fromage blanc et le pesto. Réservez.

Déposez le mélange de concombres et chénopode à la ciboulette sur la pâte précuite.

Versez le mélange d'oeufs au fromage blanc et pesto sur les légumes. Répartissez la mozzarella tranchée. Saupoudrez de paprika.

Enfournez 10 minutes à 200°C dans le milieu du four. Réduisez la température du four à 180°C et cuire encore 30 minutes. Sortez la tarte du four et dégustez!

Mes suggestions

- Elle se déguste chaude, tiède, froide ou encore réchauffée dans une poêle anti-adhésive à feu très doux!
- Remplacez le chénopode par de la roquette, du pissenlit, des épinards...
- Tartes, quiches, pizzas, bricks...
- Tarte au concombre, courgette, bleu, fêta, pavot et ciboulette
- Tartelettes apéritives concombre, roquefort, huile de noix et paprika
- Que faire avec...



De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-tarte-aux-concombres-chenopode-ciboulette-et-mozzarella-artisanale-53815220.html>