Tarte aux blettes & à la vache qui rit.

200g de pâte feuilletée
4 vaches qui rit,
1 botte de blettes,
2 œufs,
3 c à s de crème fraiche
sel et poivre.

Couper et trier les blettes, en prenant soin de bien enlever les fibres  dans la partie des côtes, trier et laver les feuilles et réservez. Faire cuire les côtes taillées en tronçons une 15 de min, ajouter au bout de 10min les feuilles.
Egoutter et réservez.
Etendre la pâte sur un moule  à tarte, piquez le fond et rangez les feuilles vertes des blettes, salez poivrez,
fouettez les vache qui rit et la crème ainsi que 2 œufs, salez poivrez, j'y ajoute un peu de sel au piment d'espelette pour le fun.
ranger ensuite les côtes de blettes, et versez la préparation au fromage et aux œufs par dessus.
Enfournez au four préchauffé à 200° environ 30 à 35 min. Déguster chaud ou tiède. Essayer c’est fameux.