

# TARTE AUX BLETTES

Pour 6 pers.

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

Prix : 2,25€/pers (coût cuisson compris - produits bio)

## Pâte Brisée :

- 200g de farine
- 100g de beurre mou
- 1 càc (cuiller à café) de curcuma

- 1) Dans un grand récipient, mélangez la farine, le beurre en petits morceaux et le curcuma (qui donnera une belle couleur jaune à votre pâte!)
- 2) Avec une fourchette, écraser le beurre dans la farine jusqu'à ce que ça ressemble à du sable.
- 3) Ajouter un fond de verre d'eau en remuant avec la fourchette pour commencer à former une boule. Finir de former la boule avec les mains. Réserver.

## Appareil :

- 4 blettes avec des grandes feuilles ET leur côtes
- 40 cl de crème végétale (soja, riz, amande)
- 3 càs (cuiller à soupe) de fécule de maïs (type Maïzena)
- sel et poivre



- 1) Laver les blettes sous un mince filet d'eau. Les couper en gardant les côtes.
- 2) Mettre le tout dans le panier d'une cocotte minute avec un peu d'eau au fond. Fermer hermétiquement, mettre le sifflet et faire cuire à grand feu. Quand la cocotte commence à siffler, baisser le feu et attendre environ 15 min. Éteindre le feu et attendre que la cocotte arrête de siffler avant d'enlever le sifflet et de l'ouvrir.

**Attention à la vapeur d'eau sous pression qui s'échappe si vous ouvrez trop tôt !**

- 3) Pendant ce temps, mélanger la crème végétale avec la fécule, goûter et assaisonner avec sel et poivre.
- 4) Préchauffer le four à 180°C.
- 5) Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie puis la placer dans un moule à tarte.

*Astuce : pour déplacer facilement la pâte étalée en cercle dans le plat, la plier en 4 puis la disposer avec l'angle au centre et puis la déplier.*

- 6) Disposer les blettes (feuilles et côtes) sur la pâte. Verser par-dessus l'appareil. Enfourner pendant 30 à 40 min à 180°C.