

TARTE AUX CÔTES DE BLETTES

à la tomate



👤 4 🥄 15 min 🕒 20 min 🏠 50 min

Pâte : 125 g de farine de sarrasin • 60 g de beurre ou de margarine • sel

Garniture : 500 g de côtes de blettes • 300 g de tomates • 3 branches de basilic • sel, poivre

① Mélangez la farine, une pincée de sel et la matière grasse, puis ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour former le pâton. Laissez reposer 15 à 20 minutes avant d'étaler. ② Lavez et coupez les blettes. Pelez et épépinez les tomates. Ciselez le basilic. Faites cuire à l'étouffée les blettes, les tomates et le basilic. ③ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Disposez la pâte sur un moule à tarte à revêtement antiadhésif de 24 cm de diamètre et faites cuire au four à blanc (garnissez-la de haricots secs pour éviter que la pâte ne gonfle) pendant 15 à 20 minutes. ④ Répartissez sur la pâte les légumes cuits.

Notre suggestion : servez très chaud avec une salade verte.