

Fées Mains by Marjorie



Tarte aux blettes, lardons et parmesan :

Les ingrédients pour 3 personnes (moule de 10 x 33cm): 1kg de blettes – 3 tranches de lard fumé ou 100g de lardons – 30g de parmesan râpé – 1 oignon – 1 œuf – 5cl de crème – 200g de farine – huile d'olive – sel – poivre – eau

Dans un saladier, mélanger la farine, une pincée de sel et 4 CàS d'huile d'olive. Ajouter progressivement de l'eau jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
Pétrir la pâte et la laisser reposer 30mn au réfrigérateur.

Nettoyer et sécher les blettes. Séparer les côtes des feuilles. Retirer la fine peau filamenteuse des côtes de blettes et les couper en petits tronçons.
Ôter la côte dure des feuilles de blettes et les ciseler.

Couper les tranches de lard en fins lardons. Eplucher et émincer l'oignon.
Dans une poêle, faire revenir les lardons et l'oignon émincé pour graisser la poêle puis ajouter les morceaux de côtes de blettes. Laisser cuire environ 10mn.
Ajouter les feuilles de blettes ciselées et poursuivre la cuisson environ 5mn en remuant régulièrement. Les feuilles vont considérablement réduire.

Mélanger la crème fraîche et l'œuf. Saler et poivrer à votre convenance sans oublier que les lardons salent déjà la préparation.

Répartir la préparation sur la pâte précuite et verser l'appareil (mélange œuf-crème).
Saupoudrer la tarte de parmesan et enfourner environ dans 30mn.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>