

TARTE AUX BLETTES A L'ITALIENNE

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 50 minutes

Type: Plat

Ingrédients:

pour 8 pers

1 kg de blettes

1 gros oignon

huile d'olive

sel et poivre du moulin

2 œufs

2 c à soupe de basilic

4 c à soupe de crème épaisse

1 c à soupe de farine

2 c à soupe de parmesan

200 g de mozzarella

75 g dés de jambon

160 g blanc de poulet

1 grosse tomate

1 pâte feuilletée



Descriptif:

Bien laver les blettes, les éplucher, couper le blanc et le vert en petits morceaux.

Dans une poêle avec 1 filet d'huile d'olive faire revenir le blanc avec l'oignon pendant 10 mn.

Ajouter le vert, le sel et le poivre et cuire encore 10 mn.

Bien égoutter.

Dans un saladier battre les œufs avec la crème, ajouter la farine tamisée, le parmesan, le basilic, le jambon et le blanc de poulet coupé en petits morceaux.

Couper 5 tranches de mozzarella, et les réserver. Couper le reste en petits cubes et les ajouter à la préparation. Bien mélanger le tout. Ajouter les blettes tiédies.

Mettre la pâte dans le moule et y verser la préparation.

Trancher fin la tomate (10 tranches). Couper en 2 les tranches de mozzarella.

Les poser sur la tarte, poivrer, puis couvrir avec la mozzarella.

Cuire 45 à 50 mn à 200°.