

Tarte aux blettes à l'italienne

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 minutes.

Temps de cuisson : 50 minutes.

Ingrédients :

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
60 g blanc de poulet
1 grosse tomate
1 pâte feuilletée

Etape 1 :

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

Etape 2 :

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

Etape 3 :

Ajouter le vert, le sel et le poivre et cuire encore 10 min. Bien égoutter.

Etape 4 :

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 cinq 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.

Etape 5 :

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

Etape 6 :

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

Etape 7 :

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

Cuire 45 à 50 min à 200°.