

Tarte rustique à la betterave

Pour 4 personnes

Pâte au sarrasin

100g de farine de blé

50g de farine de sarrasin

3 cuil à soupe d'huile d'olive

75g d'eau

Sel

Garniture

100g de ricotta

1 betterave crue

Fleur de sel au citron et à l'estragon

Thym frais

1 petite poignée de pistaches

180°C pendant 30 minutes

Préchauffez le four à 180°C

Préparez la pâte: mélangez les farines, ajoutez l'huile d'olive, le sel et commencez à mélanger en versant l'eau progressivement. Quand la pâte est homogène étalez-la en rond et déposez la sur une plaque four recouverte de papier cuisson.

Étalez la ricotta sur la pâte en laissant une bordure libre sur 2-3 cm. Saupoudrez d'un peu de fleur de sel.

Epluchez la betterave et taillez-la en tranches fines à la mandoline. Répartissez les tranches de betterave sur la tarte, saupoudrez les de thym frais et de pistaches concassées. Arrosez avec un peu d'huile d'olive et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

