***Tarte aux blettes et aux olives***

***Pour 6 personnes***

Pâte

160g de farine de sarrasin

40g de farine de blé

100g de beurre mou

50g d'eau

2 cuil à soupe de graines de pavot

Garniture

800g à 1kilo de blettes (côtes et feuilles)

125g de ricotta

Des olives noires

Des graines de courges

Thym séché

Préparez la pâte: Mélangez tout les ingrédients, et quand la pâte est homogène formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes.

Lavez les blettes, séparez la partie blanche des feuilles, coupez le blanc en tronçons de 1cm d'épaisseur et hachez grossièrement les feuilles. Commencez par faire cuire le blanc dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive pendant une quinzaine de minutes, puis ajoutez le vert des blettes, couvrez et laisse encore cuire 5 minutes, salez, poivrez et réservez.

Préchauffez le four à 200°C.

Etalez la pâte et garnissez-en un moule, laissez au  frais pendant 30 minutes avant d'enfourner à 200°C pendant 10-15 minutes.

A la sortir du four étalez la ricotta sur la fond de tarte parsemez quelques graines de courges et répartissez les blettes par dessus, ajoutez les olives noires, un peut de thym séché et des graines de courge. Enfournez à 180°C pendant 15 minutes.