

La Tarte aux Herbes

Pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée, 500g de feuilles de blettes, 250g de cresson, 2 gros oignons, 1 gousse d'ail, 2 branches de menthe, 2 branches de persil plat, 4 branches de marjolaine, 2 œufs, 15cl de crème liquide, 50g de fromage de brebis sec râpé, huile d'olive, sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C, ôtez les côtes des blettes, lavez soigneusement les feuilles et le cresson de plusieurs eaux froides, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée, attendez la reprise d'ébullition, puis retirez les feuilles de la casserole et plongez-les immédiatement dans un bain d'eau glacée pour fixer la couleur, égouttez-les, pressez-les de un torchon pour les essorer au maximum, puis ciselez-les finement. Épluchez et émincez les oignons, ciselez les herbes (menthe, persil et marjolaine) pelez et pressez l'ail avec le plat du couteau. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen, versez les oignons, faites-les suer, ajoutez ensuite les herbes ciselées, les blettes et cresson, l'ail, assaisonnez puis poursuivez la cuisson 2 à 3 mn, dans un saladier, mélangez les œufs battus, la crème et le fromage râpé, ajoutez la préparation aux herbes et remuez délicatement, tapissez un moule avec la pâte feuilletée, versez la garniture et répartissez-la sur tout le fond de tarte, salez, poivrez et enfournez pendant 25 à 30 mn selon four, servez chaud tiède ou froid

