



Les jardiniers du Val d'Authion

Notre site: lesjardiniersduvaldauthion.fr

Tourte aux herbes

Ingédients :

- 1 pâte feuilletée
- 6 branches de bettes
- 2 feuilles de chou vert
- 1 briquette de crème
- 2 c à soupe de farine
- lait
- muscade
- 25 g de beurre
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four à th.7 (210°C).

Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites-y revenir les branches de bettes et les feuilles de chou vert coupés en lanières pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Ajoutez la farine, remuez soigneusement puis la crème ainsi qu'un peu de lait, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpes.

Salez, poivrez et ajoutez-la muscade selon le goût.

Abaissez la pâte feuilletée dans une moule à tarte huilé et déposez-y la garniture.

Faites cuire la tourte pendant une demie heure au four.

Dégustez tiède ou froid.