



Tartelettes aux blettes



Recette

Séparer les feuilles de blettes des côtes et réserver.
Réserver une côte de blette crue. Faire cuire les autres une vingtaine de minutes dans de l'eau bouillante (les côtes doivent rester assez fermes).

Matériel : Guy Demarle utilisé :

Réf : SF 2675 : Empreinte
tartelettes Silform

Réf : MA 152128 : Découpoir (13
cm).

Ingrédients :

1 Pâte brisée
1 botte de blettes
2 œufs
10 cl de lait
1 cuillère à soupe de Mascarpone
1 cuillère à café de curcuma
½ oignon
½ gousse d'ail
Une pincée de Thym
Huile d'olive
Sel, poivre

Pendant ce temps faire blanchir les feuilles de blettes,
égoutter et réserver.

Ciseler l'oignon. Découper la côte de blette réservée en petit
dès.

Faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive lorsqu'ils
deviennent translucides, ajouter la blette (coupée en petits
dés), le thym, ½ cuillère à café de curcuma, saler et poivrer.
Faire revenir tout ensemble pendant 5 minutes environ.

Mixer les côtes de blettes dans un robot avec le lait et le
mascarpone, ajouter les œufs, le reste de curcuma, saler et
poivrer, mixer rapidement et réserver.

Découper la pâte brisée à l'aide de l'emporte-pièce, et placer
dans les empreintes.

Répartir le mélange oignons et blettes dans les fonds de tarte.
Recouvrir de l'appareil aux blettes. Et disposer les côtes de
bledtes en rosace (s'il elle sont trop épaisses les dédoubler).

Enfourner pendant 15 à 20 minutes.



Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan
☎ : 06.76.52.15.65

