

Tarte à l'adjotte et Fromage blanc



Personnes
04 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
40 minutes

Ingrédients

Fromage : 250 grs [Fromage blanc](#) dit »
Betchée »
350 grs pâte brisée ou demi-feuilletée
150 grs beurre
3 oignons verts
1 tige de bette
1 poignée de persil
1 oeuf
sel, poivre

Préparation

Confectionnez la pâte à foncer brisée. Epluchez et hachez finement la tige de bette, les oignons avec leur tige et le persil. Dans une terrine, déposez le fromage blanc. Faites fondre le beurre jusqu'à la couleur noisette, versez-le sur le fromage. Ajoutez les légumes et les herbes hachés. Assaisonnez. Foncez une tourtière beurrée. Versez la garniture, égalisez la surface au lisseur. Enfourez 25 à 30 minutes à 240°. Avant de servir, étalez une bonne couche de beurre frais à la surface.