

Tarte de bettes à la niçoise



Personnes

Temps préparation

Temps de cuisson

04 personnes

30 minutes

50 minutes

Ingrédients

Fromage : 80 grs [Parmesan](#)

250 grs pâte brisée à foncer

1 kg bettes

50 grs beurre

30 grs raisins de corinthe

2 oeufs

sucre vanillé

Sel, poivre

Préparation

Façonnez sur la planche farinée la pâte à foncer. Nettoyez, écôtelez les bettes, roulez-les, puis taillez-les en lanières. Blanchissez-les dans une marmite d'eau salée. Egouttez et déposez dans une terrine. Mélangez ensemble bettes, parmesan, raisins et oeufs battus, assaisonnez de sel et de poivre. Dès que la farce est homogène, mettez en réserve. Sur la planche farinée, étalez et laminez la pâte à 3 mm. Foncez une tourtière beurrée ou huilée, piquez le fond. Emplissez-la avec la garniture. Enfourez 30 minutes à 220 °. Au sortir du four, poudrez de sucre vanillé.