



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tourte aux blettes .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 c.à.s bombée de crème fraîche
 - 1 gros œuf
 - 1 pâte feuilletée
 - 1 tomate
 - 100 g de lardons natures
 - 5 rondelles de chèvre
 - 500 g de blettes
 - 60 g de gruyère râpé
 - Curry
 - Sel, poivre
-
- Laver puis séparer au couteau les cotes des feuilles de blettes
 - Couper les cotes en petits morceaux, ciseler grossièrement les feuilles
 - Cuire le tout dans une poêle, ajouter les lardons et la tomate
 - Dans un saladier mélanger la crème fraîche, l'œuf, et les aromates, bien mélanger
 - Verser la préparation de la poêle dans le saladier, bien mélanger
 - Étaler le centre d'une pâte feuilletée dans un petit moule chemisé de papier sulfurisé
 - Verser la préparation, refermer la pâte
 - Enfourner à 180°C th. 6 pendant 30 minutes, accompagner d'une salade

