

Tarte de blettes au curry



- *Pâte au curry* : 200 g de farine ,100 g de beurre froid en dés, 1 oeuf, 1 c. à s. d'eau froide, 1 c. à s. de curry, 1/2 c. à c. de Sel
- 8 grandes feuilles de blettes, 70 g de boursin, 2 jaunes d'oeuf, 120 g de crème fraîche, 30 g de lait, sel, 30 g de pignons de pin,

Préparez la pâte : je l'ai faite dans le bol du I-Cook'in: mettez tous les ingrédients et pétrissez 2mn. Filmez et réservez au frais 1/2h.

Lavez les feuilles de blettes et faites les cuire 8 mn dans de l'eau bouillante salée. Égouttez bien en les pressant puis émincez-les grossièrement. Mélangez 2 jaunes d'oeuf, le boursin écrasé, la crème et le lait puis assaisonnez.

Préchauffez votre four à 160°. Étalez la pâte et foncez votre moule. Piquez légèrement la pâte au fond. Disposez les blettes ciselées, puis versez la préparation. Répartissez les pignons. Enfournez 35 à 40 mn à 160°.

Servez chaud ou tiède.

Le Flo des saveurs Avril 2016