

Tarte à la betterave rouge, roquefort et noisettes et ail des ours

Ingrédients (6 à 8 personnes)

1 pâte brisée (à l'ail des ours si souhaitée)
1 grosse (ou 2 à 3 petites) betteraves cuites
10 fleurs d'ail des ours
1 morceau de roquefort
200ml de crème fraîche
4 œufs + 1 jaune d'œuf
Paprika
2 à 3 c. à soupe de poudre de noisettes
Sel, Poivre



Préparation

Déposez la pâte dans le moule à tarte souhaité puis foncez-la. Déposez ensuite la pâte foncée au frais le temps de préparer la garniture.

Battez énergiquement les œufs et le jaune pour qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez la crème et fouettez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Assaisonnez. Réservez.

Coupez les betteraves cuites et sèches en cubes. Répartissez-les dans le fond de la tarte avec le roquefort coupé en petits cubes. et les fleurs d'ail des ours. Versez les œufs battus à la crème dans la tarte. Saupoudrez de paprika et de poudre de noisettes. Assaisonnez.

Enfournez la tarte dans le milieu du four à 210]. Réduisez la température à 180° et cuire encore 30 minutes.

Source : Blog « Les Papilles estomaquées »

