

Tarte Oseille et Ortie



Ingrédients

Pour la pâte :

- 200g de farine
- 100g de beurre en petits morceaux
- 1 pincée de sel, eau

Pour la garniture :

- 500g d'orties + oseilles
- 1 oignon ; 3 œufs
- ¼ L lait ; ¼ L crème
- Fromage râpé
- Huile d'olive, sel,

Préparation

La pâte sablée

Du bout des doigts malaxer la farine avec le beurre et le sel. Ajouter un peu d'eau froide petit à petit, jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse. La réserver au frais le temps de préparer la garniture.

La garniture

Avec des gants, laver les feuilles d'orties et d'oseilles dans de l'eau vinaigrée. Les sécher dans un linge propre et les hacher grossièrement. Emincer l'oignon et le mettre à fondre dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajouter les feuilles d'orties et d'oseilles. Saler et laisser réduire.

Dans un saladier, battre les œufs, auxquels on ajoute le lait et la crème, sel et poivre.

Etaler la pâte dans le moule, piquer le fond, mettre du gruyère râpé sur le fond, disposer les feuilles d'orties et d'oseilles et verser la préparation dessus. Finir avec une nouvelle couche de fromage râpé (parmesan).

Enfournez 20 à 30 min à 180°C.