



4 pers.

40 min

TARTE AUX FEUILLES DE BLETTES ET CANTAL

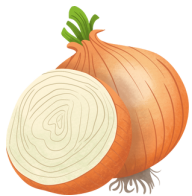
Ingrédients



1 pâte express



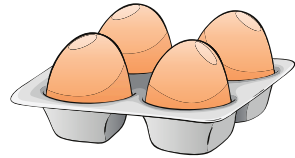
300 g de feuilles de blettes



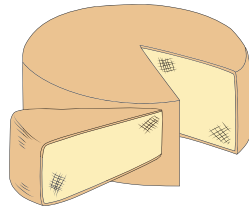
1 oignon



200 g de lait
(végétal ou animal)



4 oeufs



100 g de cantal



Sel et poivre

Préparation

1



Préchauffer le four à 180°C

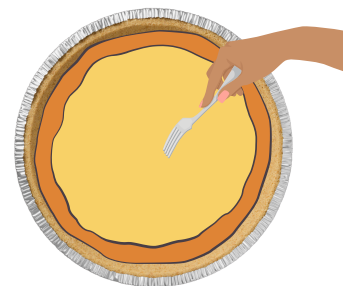
2

Faire revenir dans une poêle l'oignon finement coupé. Ajouter les feuilles de blettes lavées, coupées. Assaisonner.



3

Étaler la pâte dans un plat et la piquer avec une fourchette, puis précuire la pâte pendant 10 minutes au four.



4

Dans un saladier, mélanger les oeufs, le lait et le fromage en morceaux. Ajouter les feuilles de blette et les oignons.



5

Verser le tout sur la pâte précuite. Laisser cuire 30 minutes.

