

Préparation

TOURTE SUCRÉE AUX BLETTES

4 pers.

40 min

Ingrédients



2 Pâtes Express



2 pommes coupées
en morceaux



120 g de sucre



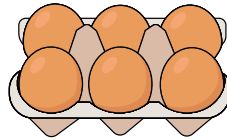
1 poignée de
noisettes concassées



1 poignée de raisin secs



1 botte de blettes



2 oeufs



1 c. à. Soupe d'huile d'olive



60 g de poudre d'amande

1



Préchauffer le four
à 180°C.

2

Préparer 2 pâtes express en y
intégrant le sucre.
Former 2 boules puis les étaler.
Veiller à ce que l'une soit
légèrement plus large que
l'autre.



3

Faire cuire les blettes à la poêle
avec un peu d'huile d'olive



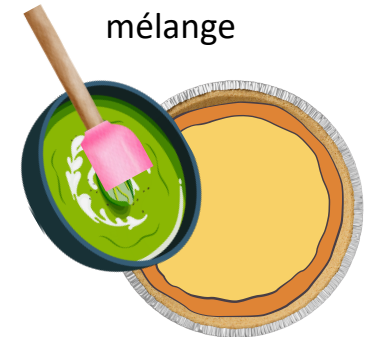
4

Mélanger à la cuillère
les blettes cuites, avec
les œufs, le sucre, les
noisettes, les raisins
secs, les pommes et la
poudre d'amande



5

Dans un moule à tarte,
disposez la pâte express la
plus large. Versez le
mélange



6

Recouvrez avec la 2ème
pâte, en refermant bien les
bords avec la pâte du
dessus.



7

Enfournez pour 30 min
environ.

