

Tarte aux blettes, feta et noisettes

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée pure beurre
500 gr de blettes (ou côtes de blette)
180 gr de feta
4 œufs
20 cl de lait
80 gr de noisettes décortiquées et concassées
1 c. à s de tapenade
2 c. à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Déroulement

Nettoyer les feuilles de blette puis les émincer (côtes et feuilles). Les faire suer pendant une dizaine de minutes dans une grande poêle avec l'huile d'olive, sur feu moyen. Saler.

Dérouler la pâte dans un moule à tarte et la piquer. Etaler la tapenade sur le fond. Préchauffer le four à 210°C.

Dans un grand saladier, battre les œufs avec le lait, la moitié de la feta émiettée et la moitié des noisettes. Ajouter les blettes refroidies. Saler et poivrer, puis verser l'appareil sur la tarte. Parsemer du reste de feta émiettée et de noisettes.

Enfourner pour 15 minutes, puis prolonger la cuisson de 20 minutes environ à 180°C.

Clafoutis aux Prunes

Ingrédients

500 g de prunes fraîches
100 g de farine
100 g de sucre
3 œufs
250 ml de lait
1 c à soupe de beurre
1 c à café d'extrait de vanille
Sucre glace pour saupoudrer

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrez généreusement un plat à gratin.

Lavez, dénoyotez et coupez les prunes en deux.

Disposez les demi-prunes dans le plat à gratin, face coupée vers le haut.

Dans un grand bol, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Incorporez petit à petit le lait et l'extrait de vanille tout en continuant de mélanger.

Verser la préparation sur les prunes dans le plat à gratin.

Enfournez pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit doré et pris.

Laissez refroidir légèrement avant de saupoudrer de sucre glace et de servir.