



Tarte salée aux légumes de printemps et à la feta



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 pâte feuilletée (prête à l'emploi)
2 œufs
huile d'olive
2 échalotes (pelées et émincées)
3 brins de thym frais
2 gousses d'ail (émincé)
2 tiges de céleri (émincé)
4 tiges de poireaux (en rondelles)
3 tiges de tiges de bette (coupée grossièrement)
125 grammes de feta (émiettée)
125 grammes de ricotta
1 bouquet roquette
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Foncez un moule à tarte graissé avec la pâte feuilletée. Couvrez d'une feuille de papier cuisson et remplissez de billes de cuisson (ou de haricots secs). Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Retirez le papier cuisson et les billes de cuisson.
- 3.** Battez les œufs et badigeonnez la pâte d'un peu de ce mélange. Remettez 5 minutes au four et laissez refroidir sur le plan de travail.
- 4.** Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive pour blondir les échalotes avec le thym. Ajoutez l'ail, puis le céleri et le poireau. Laissez blondir.
- 5.** Ajoutez les épinards et mélangez. Poursuivez la cuisson brièvement. Salez et poivrez bien le tout.



- 6.** Versez ce mélange sur la pâte feuilletée.
- 7.** Mélangez la feta, la ricotta et le restant des œufs. Nappez-en les légumes.
- 8.** Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 9.** Garnissez de roquette.