

## Tarte aux blettes et aux broccio

Écrit par Ginfis

Samedi, 26 Juin 2010 15:57 -

---

Pour 6 personnes :

Pâte :

100g de farine de châtaigne

150g de farine de blé

125 g de beurre

sel

1/2 verre d'eau

garniture :

300g de feuilles de blettes

100 g de fromage broccio

25 g de crème fraîche

1 oeuf

80g de jambon

1 cuil .à soupe de basilic hâché

sel

poivre

préparer la pâte, la laisser reposer

Hâcher grossièrement les feuilles de blettes

## Tarte aux blettes et aux broccio

Écrit par Ginfis

Samedi, 26 Juin 2010 15:57 -

---

Les plonger 2 mn dans l'eau bouillante salée, les égoutter soigneusement.

Couper le jambon en lamelles.

Dans un bol, mélanger l'œuf, le fromage, la crème fraîche, le basilic, le sel et le poivre.

Ajouter le jambon et les feuilles de bettes. Bien mélanger.

Etaler la pâte , garnir un moule, ajouter le contenu du bol.

Faire cuire dans un four préchauffé à 180° (therm. 6) pendant 30 mn.