



## les recettes de la semaine 50

### TARTE SANS PÂTE AUX BLETTES

Préparation : 60 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- une dizaine de grosses blettes
- 100 g de lardons
- 50 cl de lait
- 2 oeufs
- 100 g de farine
- 3 pincées de gruyère
- poivre, sel
- thym

Préparation :

Jeter les feuilles de blettes 20 mn dans l'eau bouillante, bien les égoutter.

Faire revenir les lardons dans une poêle, ajouter les feuilles de blettes dans la poêle et assaisonner le mélange (poivre, sel, un peu de thym). Laisser cuir 5 mn l'ensemble.

Mettre le mélange dans un moule à tarte.

Mélanger dans un récipient les oeufs, le lait la farine et une pincée de poivre et de sel.

Ajouter le mélange aux blettes et lardons dans le moule à tarte. Ajouter par dessus le gruyère.

Mettre dans le four à température 220/240°C pendant 40 mn.

# TARTE AUX POMMES GOURMANDES

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 50 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 1 oeuf entier + 2 jaunes
- 2 belles pommes
- 110 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 litre de lait
- 1/2 verre de kirsch
- 2 cuillères à soupe de miel

Préparation :

Tapissez un moule à tarte (ou 6 moules à tartelettes) de pâte avec du papier sulfurisé dessous.

Dans une casserole, mettre la farine + l'oeuf entier + les jaunes d'oeuf + le sucre et une pincée de sel. Mélangez bien et versez le lait préalablement chauffé avec le sucre vanillé. Mettre la casserole sur feu doux et tournez à la cuillère en bois jusqu'à épaississement. Otez la casserole du feu, incorporez la poudre d'amande et le kirsch. Répartir la préparation dans le moule puis des tranches fines de pomme sur le dessus. Enfournes au four 15 mn (préchauffé à 220° C).

Sortez la tarte du four et tartinez le dessus d'une fine couche de miel. Enfournes de nouveau 10 mn. Démoulez et servez tiède ou froid.

