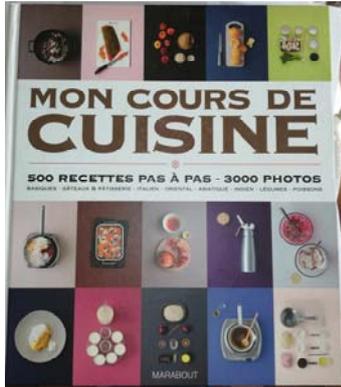


# Tarte aux Herbes



Issue de « Mon cours de cuisine » 500 recettes pas à pas– 3000 photos  
Basiques – Gâteaux et pâtisserie – Italien – Oriental – Asiatique – Indien –Légumes – Poissons. Editions Marabout



**Pour 6 à 8 parts**

**Préparation : 50 Mn + repos**

**Cuisson : 45 Mn**

## Ingrédients :

### Pâte :

250 gr de farine

1 noix de beurre

10 cl environ d'eau tiède

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

### Farce :

500 gr d'épinards

600 gr de blettes

½ botte d'oignons nouveaux

2 gousses d'ail dégermées

½ botte de persil haché

80 gr de poitrine fumée en petits dés

50 gr + 30 gr de Parmesan fraîchement râpé

Huile d'olive et 50 gr de beurre

Sel, poivre et noix de muscade

**Au préalable :** nettoyer les légumes, hacher l'ail et les oignons nouveaux avec la moitié de leurs tiges.

1 – Dans un saladier, mélanger la farine et l'huile d'olive, incorporer le beurre à la main avec 2 pincées de sel.

2 – Ajouter l'eau tiède en plusieurs fois afin d'obtenir une boule de pâte que ne colle pas.

3 – La travailler quelques minutes sur la table.

- 4 – Couvrir avec un torchon propre et laisser reposer 30 mn.
- 5 – Cuire les blettes à la vapeur, le blanc 7 mn, le vert 5 mn. Les égoutter, laisser tiédir.
- 6 – Dans une poêle, faire dorer la poitrine fumée dans une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 7 – Ajouter les oignons et l'ail haché. Laisser cuire 5 mn à feu très doux.
- 8 – Essorer bien les épinards et les blettes avec les mains puis les hacher au couteau (pas au mixer !)
- 9 – Verser les herbes dans la poêle et faire sécher quelques minutes. Saler, poivrer et râper 3 pincées de muscade.
- 10 – Laisser tiédir les herbes cuites puis incorporer le persil haché et 50 gr de Parmesan. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- 11 – Etaler la moitié de la pâte très finement en farinant le plan de travail et la déposer dans un moule huilé.
- 12 – Saupoudrer le fond de la pâte avec 30 gr de Parmesan puis verser le mélange d'herbes cuites.
- 13 – Etaler l'autre moitié de la pâte très finement et couvrir la farce en faisant des plis. Pincer les bords puis piquer la pâte avec une fourchette.
- 14 – Enfourner à 180°C. Laisser cuire 30 minutes. Au bout de ce temps, badigeonner la pâte d'huile d'olive puis remettre la tarte au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

**Conseil** : Laisser tiédir puis couper la tarte en part et servir avec une salade, ou la couper en petites parts pour l'apéritif !