

Tarte betterave et fromage frais

Ingédients pour une tarte de 4 parts :

- 1 pâtes brisée
- 2 belles betteraves (400 à 500 g)
- 1 fromage de chèvre frais
- 3 œufs
- ciboulette
- sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Placez votre pâte à tarte dans le moule, au moment où vous allez casser les œufs, conservez un peu de blanc d'œuf pour l'étaler à l'aide d'un pinceau de cuisine sur le fond de tarte et conserver le croustillant de la pâte.
3. Coupez les betteraves cuites en rondelles et placez-les dans le fond de tarte.
4. Battez les œufs, ajoutez la ciboulette ciselée et enfin fouettez avec le fromage de chèvre jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
5. Versez cette crème sur les betteraves et mettez au four pour 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus de tarte soit légèrement doré, voire bombé tel un soufflé.

Une part de cette tarte, accompagnée d'une petite salade verte : voilà un repas idéal pour un soir.

