

# Tarte enchantée !

Blettes sur fond de purée butternut au miel, noisettes grillées



## La pâte :

180 g de farine bise (ici j'ai utilisé de la farine de petit épeautre et de la farine bise)

4 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel

¼ de verre d'eau

Mélangez rapidement les ingrédients avec une spatule en bois, formez une boule. Etalez directement sur un moule à tarte huilé. Réservez au frais.

## La garniture :

**5 feuilles de blette**

**1 gros oignon**

**1 tout petit butternut (soit environ 300g de butternut cuit : pour une fois, j'ai pesé)**

**3 ou 4 c.à c de miel**

**4 épices**

**3 œufs**

**1 brique de crème soja**

**20 g de gruyère râpé**

**Une douzaine de noisettes concassées**

**Muscade**

**Sel, poivre**

- 1. Faites revenir l'oignon et les blettes (côtes + vert) dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez.**
- 2. Pelez la courge butternut, coupez la en tronçons et faites la cuire à la vapeur. Réduisez la en purée, ajoutez le miel, une belle pincée de 4 épices, du sel, du poivre**
- 3. Piquez le fond de tarte. Etalez la purée de butternut**
- 4. Mélangez les œufs, la crème soja, un peu de muscade râpée, du sel, du poivre. Rajoutez les blettes cuites et le gruyère à la préparation. Répartissez dans le moule sur la purée. Parsemez de noisettes concassées. Enfournez à 200°C position basse pendant 30 à 40 min ! (je n'ai pas regardé l'heure mais lorsque c'est bien doré,...c'est prêt) !**

**Nous l'avons dégusté froide à midi avec la sucrose du panier  
.... Et l'après-midi fût magique !**