

Tarte aux fanes de betteraves, crumble au quinoa, noisettes et roquefort

Les fanes de betteraves se cuisinent comme les épinards dont le goût est moins astringent et plus sucré.

1 pâte Brisée

Les fanes et tiges d'une botte de betteraves

1 poireau

100 g de roquefort

200 ml de crème fraîche

4 œufs + 1 jaune d'œuf

3 c. à soupe de poudre de noisettes

3 c. à soupe de flocons de quinoa ou petit avoine

Quelques branches de thym

Sel et poivre

Étalez la pâte Brisée, la déposez dans un moule à tarte, foncez-la et stockez-la au frais le temps de préparer la garniture.

Battez énergiquement les œufs et le jaune jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mousseux. Ajoutez la crème et fouettez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Assaisonnez. Réservez.

Rincez le poireau et les fanes et tiges de betteraves. Hachez les fanes et les tiges de betteraves. Tranchez finement les poireaux. Répartissez-les dans le fond de la tarte. Effeuillez la moitié du thym sur les légumes. Versez les œufs battus à la crème. Saupoudrez de poudre de noisettes, de flocons de quinoa puis de morceaux de roquefort. Effeuillez le thym.

Enfournez la tarte dans le milieu du four à 210°C. Réduisez la température à 180°C et cuire encore 30 minutes.

