

Tarte à l'oseille et à la fêta [Anne Les Recettes du Panier]



“J’ai cueilli de l’oseille dans mon grand jardin strasbourgeoise! Lorsque j’ai lu la recette chez [Anne](#), j’ai été emballée par l’association oseille-fêta. L’oseille a un goût citronné (acidulé). Je n’ai pas été déçue. Cette tarte est excellentissime! Je l’ai servie avec une [salade de jeunes pousses d’épinards du jardin et fleurs d’ail des ours](#). Je profite de l’occasion pour partager le blog de Anne avec vous. Le blog d’une amapienne strasbourgeoise intitulé : [Les recettes du panier](#). Vous y trouverez un tas d’informations sur le bio local et de saison et des recettes sympas!”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 250 g de pâte brisée
- 400 à 600 g d'[oseille](#)
- 200 g de fêta
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 3 œufs
- Huile d’olive (facultatif)
- Poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Foncez-la dans un moule à tarte de 28 à 32 cm de diamètre. Réservez au frais le temps de préparer le reste des ingrédients.

Rincez l’oseille. Asséchez-la sur un torchon. Hachez-la finement. Réservez.

Battez vigoureusement les œufs. Une fois bien mousseux, incorporez la crème tout en battant énergiquement. Incorporez les feuilles d’oseille hachées. Versez ce mélange dans la tarte. Émiettez la fêta que vous répartirez sur la tarte. Arrosez d’un fin filet d’huile d’olive. Poivrez.

Enfournez la tarte dans le bas du four préchauffé à 210°C. Réduisez immédiatement la température à 180°C, faites cuire 30 à 45 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

- Ne salez pas, la fêta l’est suffisamment.
- Mon grain de sel : un filet d’huile d’olive avant d’enfourner la tarte!
- Un blog de Anne, une amapienne strasbourgeoise : [Les recettes du panier](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tarte-a-loseille-et-a-la-feta-anne-les-recettes-du-panier>
