

Tarte à la betterave, roquefort, noisettes et ail des ours



“Voici une tarte que j’ai partagée au Lombric Hardi lors des travaux collectifs du jardin partagé!”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 1 [pâte brisée à l’ail des ours](#)
- 1 grosse (ou 2 à 3 petites) [betterave\(s\)](#) cuite(s)
- 10 fleurs d’[ail des ours](#)
- 1 petit morceau de roquefort
- 200 ml de crème fraîche
- 4 œufs + 1 jaune d’œuf
- Paprika
- 2 à 3 c. à soupe de poudre de noisettes
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte avec la paume puis au rouleau à pâtisserie de la taille et de la forme souhaitée. Déposez la pâte étalée dans le moule à tarte souhaité puis foncez-la. Déposez ensuite la pâte foncée 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.

Coupez les betteraves cuites et sèches en cubes ([voir la méthode de cuisson dans la section Et que dire de plus?](#)). Répartissez-les dans le fond de la tarte avec le roquefort coupé en petits cubes et les fleurs d’ail des ours. Versez les œufs battus à la crème dans la tarte. Saupoudrez de paprika et de poudre de noisettes. Assaisonnez. Enfourez la tarte dans le milieu du four à 210°C. Réduisez la température à 180°C et cuire encore 30 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

- Consultez la fiche-plante sauvage : [Ail des ours](#).
- Recette de base : [ail des ours à l’huile d’olive](#).
- Remplacez la crème par du lait entier.
- Pour la cuisson des [betteraves](#), posez-les entières et brossées (non épluchées) sur un lit de gros sel. Enfourez à 160-170°C pendant environ 1h à 1h30 ou jusqu’à ce que la pointe d’une brochette s’enfonce sans résistance dans les betteraves.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tarte-a-la-betterave-roquefort-noisettes-et-ail-des-ours/>