

# Tourte aux blettes



6 PERS.



1h30

Difficulté



## Ingredients

800g de blettes

2 pâtes brisées

2 oeufs

20cl de crème fraîche

2 oignons

200g de feta

200g de champignons

Fromage râpé

Sel, poivre

1- Rincer et couper finement les feuilles et les côtes de blettes en tronçons. Les faire rissoler dans l'huile chaude dans une poêle avec les oignons émincés.

2- A part, faire revenir les champignons dans une poêle.

3- Mélanger les oeufs, la crème fraîche et la feta. Saler et poivrer.

4- Placer une pâte dans un moule. Y déposer les légumes, puis verser le mélange.

5- Saupoudrer de fromage râpé. Recouvrir avec la deuxième pâte en laissant une "cheminée" au centre. Faire cuire au four 1h à 210°C

