

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
feuilles de berce fraîches	90 g (avec pétiole)
Oeufs	3 (entiers)
Ricotta	150 g
ail	1 gousse
Oignons bio	2
ghee	2 càs (ou d'huile d'olive)
sel de mer et poivre	
farine	250 g
de sel	1 pincée
Beurre	125 g
eau	1 dl

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180° (th.6).

2. Préparez la pâte sablée : dans un saladier, mélangez délicatement la farine, le sel et le beurre. Ajoutez l'eau et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

3. Etalez la pâte sablée dans le moule à tarte et enfournez 10 min. Sortez -le du four. Montez la t° à 220° (th.7/8). Dans un bol, battez les œufs entiers puis fouettez-les jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur le dessus. Ajoutez la ricotta et mélangez bien. Lavez la berce, séchez-la et hachez-la finement. Pelez la gousse d'ail et les oignons et émincez le tout. Préchauffez votre four à 180° (th.6). Etalez la pâte sablée dans le moule à tarte et enfournez 10 min. Sortez -le du four. Montez la t° à 220° (Th7/8)

4. Dans un bol, battez les œufs entiers puis fouettez -les jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur le dessus. Ajoutez la ricotta et mélangez bien.

5. Lavez la berce, séchez -la et hachez -la finement. Pelez la gousse d'ail et les oignons et émincez le tout.

6. Faites chauffer le ghee (ou l'huile d'olive) dans une poêle et faites suer l'ail et les oignons durant +- 3 min. Ajoutez la berce finement coupée et faites suer. Ajoutez l'ail, l'oignon et la berce à la préparation aux œufs. Salez et poivrez.

7. Versez l'appareil sur la pâte à tarte et enfournez pour 30 min.

8. Servez tiède. Présentez, joliment, sur une assiette (adaptée au format de la quiche) avec une feuille de berce.
