

## 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.

---

---