

Ingrédients pour 4 Personnes

Ingrédient	Quantité
abaisse de pâte feuilletée	1
d'orties fraîche	3 belles poignées
Oeufs	3
de crème fraîche	20 cl
de fromage de chèvre	200 gr
de jambon	100 gr
du poivre	

Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C. Laver les orties, les essorer très fort ! Les ciseler très fin. Battre les œufs en omelette. Ajouter la crème, le fromage, bien délayer et poivrer. Incorporer le jambon coupé en petits morceaux ainsi que les orties. Dérouler la pâte et piquer-la avec une fourchette.

2. Verser la préparation et enfourner pour 25 min de cuisson à chaleur tournante ! Déguster avec une salade aux fleurs par exemple.
