

TARTE AU CHÉNOPODE ET NOISETTES

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
d'échopodes	200 g
de feta	200 g
de ricotta	200 g
Échalotes hachées	2
d'aneth ciselée	2 càs
Oeufs	4
citron (le zeste de citron bio)	1
de pâte brisée	1 disque
de noisettes grillées	1 poignée

Sel, poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.

2. Hachez finement les chénopodes

3. Versez-les dans un saladier et mélangez-les avec la feta, la ricotta, les échalotes, l'aneth et le zeste de citron.

4. Ajoutez les œufs et mélangez. Salez et poivrez.

5. Posez la pâte brisée dans un moule à tarte tapissé de papier cuisson. Répartissez le mélange de

chénopodes et faites cuire, 30 mn à four chaud.

6. Décorez avec les noisettes grillées. Servez chaud ou tiède
