

# 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

---

---