

## Ingrédients pour 9 personnes

Ingrédient	Quantité
Oseille	300 g
Beurre	15 g
Oeuf	2 pcs
jaune d'oeuf	2 pcs
crème faiche	200 ml
Lait entier	200 ml
Sucre glace	75 g
Raisins secs	50 g
farine	200 g
Sucre glace	35 g
sel	pincée
beurre froid non salé coupé en cube	125 g
jaune d'oeuf	1 pcs
lait froid (ou eau)	75 ml

## Préparation

1. Mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre (frotter du bout des doigts) jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajouter le jaune d'œuf et suffisamment de lait ou d'eau pour le rassembler en gros morceaux. Verser sur une surface légèrement farinée et pétrir doucement en boule. Envelopper de film alimentaire et réfrigérer 30 minutes.  

---

---
2. Chauffez le four à 190C/375F/thermostat 5. Étaler la pâte pour qu'elle tienne dans un moule à tarte de 24 cm. Piquer le tout avec une fourchette et réfrigérer 10 minutes de plus.  

---

---

3. Tapisser la pâte avec du papier sulfurisé, remplir de haricots non cuits et cuire à blanc pendant 15 minutes. Retirez les haricots et le papier et laissez cuire encore cinq minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait l'air cuite mais pas dorée. Laisser refroidir. Réduire le four à 180C/350F/thermostat 4.
- 
- 

## Crème d'oseille

1. Retirez toutes les tiges dures de l'oseille. Lavez les feuilles, séchez-les soigneusement et hachez-les finement.
- 
- 
2. Faire chauffer la moitié du beurre dans une grande poêle à feu moyen-doux. Ajouter la moitié de l'oseille et cuire quelques minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit effondrée et considérablement réduite en volume. Transférer dans une passoire pour refroidir. Répéter avec l'oseille restante. Une fois refroidi, pressez l'excès d'humidité avec vos mains.
- 
- 
3. Dans un grand bol, fouetter ensemble les œufs, les jaunes d'œufs, la crème et le lait. Tamiser le sucre glace, fouetter pour dissoudre, puis incorporer les raisins secs et l'oseille fanée. Verser délicatement dans le fond de tarte préparé. Cuire au four environ 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient pris et juste dorés. Laisser refroidir et servir tiède ou à température ambiante.
- 
-