

## TARTE SUCREE AUX BETTES

La recette de Claude... qui nous a régalée lors de sa conférence sur les "Mauvaises Herbes".

Tarte sucrée aux Bettes.

Ingrédients :

- Une pâte sablée
- des feuilles de blettes cuites à l'eau puis pressées et hachées
- 3 œufs entiers battus,
- une pincée de sel,
- un zeste de citron rapé,
- Des raisins secs mis à tremper,
- des pignons de pin
- Selon la tradition on peut rajouter des pommes coupées en petits dés ou des abricots secs. Mélangez tous les ingrédients et versez l'appareil sur la pâte. Faire cuire au four à 180° pendant 30 minutes.