Recette

Tarte à la betterave rouge

Profondeur et finesse en bouche

20 Min.
Temps de préparation

55 Min.
Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

1 **pâte à gâteau ronde, abaissée**

150 g **de fromage frais**

1 **œuf, battu**

sel, poivre

500 g **de betteraves rouges cuites, en tranches d'env. 3 mm de large** De saison

1 **orange bio, zeste râpé, dont 3 cs de jus**

sel

200 g **de feta, émiettée grossièrement**

5 brins **de thym, effeuillés**

2 cs **d'huile de colza**

2 cm **de raifort, à volonté**

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Plaque à tarte de 27 cm ø
Papier sulfurisé pour la plaque

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Poser la pâte sur la plaque préparée, replier le bord d'env. 2 cm. Piquer la pâte avec une fourchette. Mélanger le fromage frais et l'œuf, assaisonner et verser sur la pâte. Mélanger les betteraves rouges avec le zeste et le jus d'orange, répartir sur la masse et saler. Répartir la feta dessus, saupoudrer de thym et arroser d'huile.

2 de 2

CUISSON

Faire cuire pendant env. 35 min. sur la rainure inférieure du four préchauffé à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure). Laisser refroidir légèrement la tarte sur une grille à pâtisserie et râper le raifort à volonté dessus. La tarte peut être servie tiède ou froide.

Servir avec une salade verte.