

Tarte à la betterave, roquefort, amandes ou noisettes



ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 grosse (ou 2 à 3 petites) betteraves cuit(e)s
- 1 petit morceau de roquefort
- 200 ml de crème fraîche
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf
- Paprika
- 2 à 3 c. à soupe de poudre d'amande ou noisette
- Sel et poivre

les étapes

1. Battez énergiquement les œufs et le jaune jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mousseux. Ajoutez la crème et fouettez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Assaisonnez. Réservez.
2. Coupez les betteraves cuites et sèches en cubes. Répartissez-les dans le fond de la tarte avec le roquefort coupé en petits cubes. Versez les œufs battus à la crème dans la tarte. Saupoudrez de paprika et de poudre de noisettes ou amandes. Assaisonnez.
3. Enfournez la tarte dans le milieu du four à 210°C. Réduisez la température à 180°C et cuire encore 30 minutes.