

TARTE À LA RICOTTA ET CHICORÉE SAUVAGE

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 25 MIN / CUISSON : 35 MIN

Ingrédients pour un moule de 18 cm de diamètre :

*300 g de feuilles de chicorée sauvage • 250 g de ricotta • 1 petit fromage de chèvre frais
• 75 g de gruyère râpé • 30 g de lait • 1 œuf • ½ cuil. à café de sel • Sel, poivre blanc*

Ingrédients pour l'accompagnement :

*250 g de tomates cerises de couleurs • Quelques feuilles de basilic frais
• 1 cuil. à café de vinaigre balsamique blanc • ½ cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre*

PRÉPARATION

1. Lavez délicatement les feuilles de chicorée sauvage, puis essuyez-les.
2. Préchauffez le four à 180 °C.
3. Tapissez un moule de papier sulfurisé. Blanchissez les feuilles de chicorée sauvage dans de l'eau bouillante salée, pendant 1 à 2 min. Égouttez de façon à ôter un maximum d'eau. Hachez finement à l'aide d'un couteau.
4. Dans un saladier, mettez la ricotta, le fromage de chèvre frais, le gruyère râpé, le lait, l'œuf entier, le sel et le poivre. Écrasez bien et battez jusqu'à obtenir un appareil lisse. Déposez la moitié de la préparation dans le moule, ajoutez dessus la chicorée cuite, puis recouvrez le tout avec le reste de la préparation à base de fromages.
5. Faites cuire à four chaud, pendant 30 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
6. Pendant ce temps, préparez la salade de tomates cerises et de basilic.
7. Lorsque la tarte est cuite, démoulez immédiatement et servez avec la salade de tomates.

