

## Recette tarte côtes de bettes, fromage de chèvre et raisins

Une tarte onctueuse afin de mettre en valeur les produits de la région...

Ingrédients :

- Huile d'olives
- 2 oignons
- 200g de côtes de bettes (2 branches)
- 125g de farine blanche
- 2 oeufs
- 200g de raisins
- 125g fromage de chèvre
- sel
- poivre
- herbes de Provence

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu vif et y déposer les oignons coupés en 2 puis en lamelles.

Faire revenir 5 min afin qu'ils soient dorés. Couper les bettes en séparant les côtes des feuilles. Jeter les côtes dans la poêle et faire cuire à couvert, puis ajouter les feuilles que vous aurez également coupées.

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Dans un saladier, verser la farine, ajouter 50 g d'huile et les herbes de Provence, saler et bien mélanger. Ajouter 15 ml d'eau tiède afin d'obtenir une pâte malléable et facile à étaler.

Dans un plat à tarte de 27 cm, fonder la pâte. Dans un récipient, casser 2 œufs et les battre puis y ajouter le mélange de bettes en remuant, saler, poivrer. Déposer ce mélange sur la pâte, disposer les raisins et le fromage de chèvre en le coupant en morceaux fins et en le répartissant sur la tarte. Enfourner pendant 25 min.

A déguster enfin accompagné d'une petite salade verte parfumée au vinaigre de fraise par exemple