

# La tarte au vert et aux pignons de pin

A cette époque de l'année, le vert peut être des feuilles de bettes ou d'épinards.

On peut mélanger les deux.

Faire blanchir rapidement un gros bouquet de feuilles et les égoutter le plus possible.

Préparer la pâte avec 250 gr de farine, 50 gr de beurre, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 cuillères à soupe d'eau, une pincée de sel. Mélanger tous les ingrédients et travailler rapidement.

Étaler la pâte dans un moule à tarte (environ 25 cm de diamètre)

et la faire cuire quelques minutes au four sans laisser prendre couleur.

Pendant ce temps, mélanger dans un bol deux œufs, 100gr de crème fraîche, 100 gr de gruyère râpé, un peu de sel et du poivre.

Sortir la pâte du four.

Étaler les feuilles vertes sur la pâte.

Verser le mélange œufs/crème et garnir de 100 gr de pignons de pin.

Ajouter quelques olives noires et un filet d'huile d'olive.

Cuire au four à 180° environ 20 minutes.

Servir la tarte chaude ou tiède avec une bonne salade verte préparée avec une vinaigrette à l'ail.

