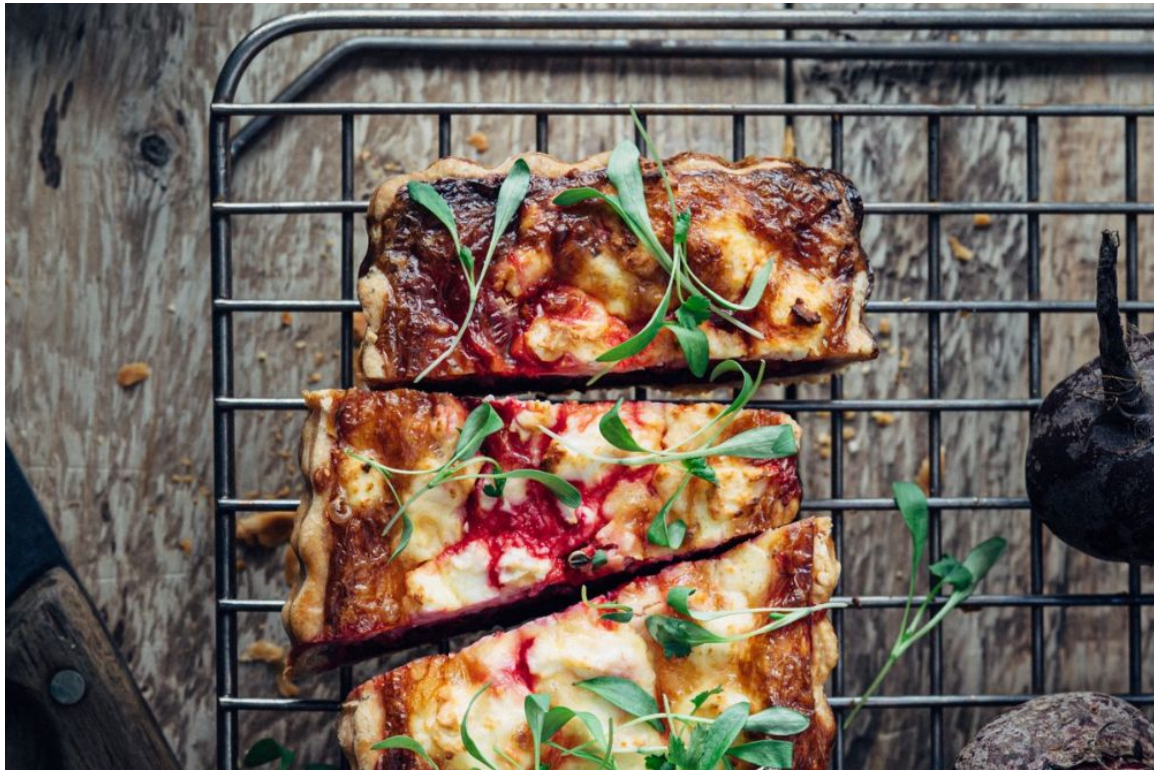


## Tarte à la betterave



Recette de Julie Aubé et photo par Les Minettes

Portions: 4 à 6

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

### Ingrédients

1 boule de votre recette de pâte à tarte préférée, aux farines locales

1 c. à soupe (15 ml) huile de tournesol

1 oignon, émincé

1 gousse d'ail, hachée

1 c. à thé (5 ml) herbes salées

2 tasses (500 ml) betteraves, épluchées et râpées

1/4 tasse (60 ml) vinaigre de cidre

2 c. à soupe (30 ml) miel

1 tasse (250 ml) eau

3 œufs fermiers

1/4 tasse (60 ml) lait

1 tasse (250 ml) fromage, râpé

1 tasse (250 ml) feta, émietté

Une pincée poivre des dunes, moulu

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C) et placer la grille au centre du four.
2. Abaisser la pâte à tarte et la foncer dans un moule à tarte rectangulaire de 14 x 4 po (35,5 x 10 cm) à fond amovible ou un moule rond de 9 po (23 cm). Piquer à la fourchette et réserver au réfrigérateur.
3. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Y faire revenir l'oignon 4 minutes. Ajouter l'ail et les herbes salées et poursuivre la cuisson 2 minutes.
4. Ajouter les betteraves, le vinaigre, le miel et l'eau. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter doucement en brassant régulièrement environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.
5. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger les œufs avec le lait et le fromage râpé.
6. Lorsque les betteraves sont prêtes, les répartir sur le fond de pâte à tarte, puis verser la préparation d'œufs sur le dessus. Terminer le montage en répartissant le feta sur la surface de la tarte.
7. Cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré (placer une plaque sur la grille du bas en cas de débordement durant la cuisson).
8. À la sortie du four, saupoudrer d'une petite pincée de poivre des dunes moulu et décorer de micropousses avant de servir, accompagné d'une salade de saison.

## Une petite note...

- N'hésitez pas à doubler la recette pour mettre une tarte au congélateur en prévision d'une soirée pressée.

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2020/11/tarte-a-la-betterave/>