

# Tarte aux légumes racines et à la côte de bettes

(Pour 4 personnes)

## Pour la pâte à la noisette et à l'épeautre

160	g	farine d'épeautre
40	g	noisettes moulues
20	g	beurre
1	c. à c.	rase de sel
65	ml	eau

## Pour la garniture

270	g	chou rave (ou rutabaga)
170	g	panais
150	g	carottes
250	g	betterave
3		côtes de bettes
1	bouquet	thym
2	noix	beurre
1,5	dl	crème
1		oeuf battu

Préparer la pâte en mélangeant tout les ingrédients et en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réserver au frais sous un linge humide.

Peler tous les légumes, les détailler en rondelles à la mandoline en fines tranches. Dans une casserole avec une noix de beurre, le bouquet de thym et un fond d'eau, blanchir brièvement les tranches de légumes à l'exceptions des betteraves. Saler et poivrer. Réserver les tranches, conserver le jus. Verser la moitié du jus sur les rondelles de betteraves, saler, poivrer, et blanchir également quelques minutes jusqu'à qu'elles soient tendres. Réserver Passer à la préparation de la garniture à la côte de bettes. Ciseler finement les feuilles et couper les parties blanches plus charnues en petits cubes. Faire revenir dans une noix de beurre, saler, poivrer et ajouter 1 dl de crème. Laisser réduire de manière à obtenir un mélange bien crémeux et pas trop liquide. Pour le montage de la tarte, foncer un moule avec la pâte et piquer le fond avec une fourchette. Disposer la garniture à la côte de bettes, puis superposer les tranches de légumes. Mélanger le jus de légumes réservé (pas plus que 1 dl) avec les 0,5 dl de crème restant et l'oeuf battu, et verser sur la tarte. Saler et poivrer une dernière fois et enfourner 45 minutes à 200 degrés chaleur tournante. La pâte doit être bien dorée. Si le dessus de la garniture commence à brûler, recouvrir d'un papier aluminium pour le temps de cuisson restant.

À servir avec une belle salade de chou kale à l'huile de noix.