

BLETTE ET OSEILLE

Beignet au blettes

Pour 4 personnes



Ingrédients:

400 g de feuilles de blettes, tiges enlevées.
30 g de persil plat
20 g de coriandre
20 g d'aneth
1 c à café de noix de muscade râpée
1/2 c à café de sucre
3 c. à soupe de farine

2 gousses d'ail écrasées
2 œufs
80 g de fêta en petits morceaux
6 cl d'huile d'olive
4 quartiers de citron
Sel et poivre noir

Préparation

Séparez les côtes des verts de blettes (utiliser les tiges pour une autre recette !)

Blanchissez le vert des blettes 5 minutes à l'eau bouillante. Égouttez-les et essorez-les soigneusement en les pressant éventuellement dans un torchon. Il faut que la matière soit quasiment sèche.

Mixez ces feuilles avec toutes les herbes, la noix de muscade, le sucre, la farine, l'ail, les œufs et un peu de sel et poivre dans un robot ménager. Réduisez le tout en une pâte lisse et incorporez la fêta.

Dans une poêle moyenne, faites chauffer à feu moyen à vif 1 c. à soupe d'huile. Y faire revenir les beignets (4 ou 5 à la fois) en déposant à chaque fois une cuillerée à soupe bombée de votre mélange. Appuyez doucement sur la pâte pour obtenir des beignets d'1 cm d'épaisseur que vous ferez revenir 3 ou 4 minutes en les retournant 1 fois.

Conservez au chaud dans du papier absorbant et servie avec les quartiers de citron et une belle salade.

Tourte au saumon à l'oseille

Pour 6 personnes | préparation 20 min | cuisson 30 min

Ingrédients :

2 rouleaux de pâte feuilletée
500 g de filet de saumon cru
1 poignée d'oseille fraîche
20 cl de crème liquide
2 jaunes d'œuf



Préparation :

Préchauffer le four à 220°C.

Laver, équeuter et ciseler les feuilles d'oseille.

Détailler le saumon en morceaux.

Étaler la pâte dans un plat à tarte. Déposer le saumon et l'oseille, saler. Battre la crème et l'œuf et verser sur le saumon.

Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée et faire une cheminée : créer une petite ouverture dans le couvercle de pâte afin de permettre à la vapeur de s'échapper de la préparation lors de la cuisson.

Cuire au four 1/2h.

Servir tiède avec une sauce au beurre blanc.