

Tourte aux cardes et aux pignons



Ustensiles

1 planche à découper
1 bon couteau
1 casserole
1 passoire
1 balance
1 poêle
1 moule à tarte

Ingrédients (pour 6 personnes)

500 g de cardes
100 g de lardons
50 g de pignons
2 pâtes feuilletées
50 g de chèvre frais
1 œuf
Sel, poivre

Préparation de la recette :

Séparer les côtes et le vert des cardes. Les laver. Couper les côtes en petits tronçons. Rouler les feuilles, puis les émincer. Faire cuire le tout 15 minutes à l'eau bouillante salée.

Egoutter et rafraîchir les cardes. Faire revenir les lardons dans une poêle. Conserver. Mettre les pignons à dorer quelques minutes dans la poêle. Préchauffer le four à 210°.

Tapisser de pâte un moule à tarte en laissant dépasser la bordure. Garnir de cardes. Ajouter les lardons et les pignons. Parsemer de fromage de chèvre frais coupé en lamelles ou émietté. Saler, poivrer.

Recouvrir avec le second disque de pâte. Souder les bords en les pinçant avec les doigts et former un bourrelet. Faire un petit trou au centre. Dorer à l'œuf battu. Enfourner 40 minutes.

Bon appétit !