

# Tarte aux betteraves et au fromage de chèvre

## Ingrédients :

- 500gr de Betteraves,
- 2 c.à s. d'huile d'olive,
- 2 oignons (rouge de préférence) émincés,
- 60ml de vinaigre balsamique,
- 2 c. à c. de thym
- 1 c. à s. de sucre
- 150gr de fromage de chèvre,
- 2 oeufs battus,
- 200ml de crème fraîche ou liquide ou un mélange avec du yaourt,
- 1/2c. à c. de muscade,
- Pâte Brisée :
  - 200gr de farine,
  - 100gr de beurre,
  - 1c.à c de thym,
  - 60gr d'eau froide.

## Préparation :

Cuire les betteraves. Pelez-les et rapez-les.

Préchauffez le four à 180c pendant 10min

Dans un robot, mélanger le beurre et la farine et une pincée de sel, jusqu'au stade granuleux.

Ajouter l'eau et faites tourner le robot jusqu'à l'obtention d'une boule.

Étaler la pâte et garnir un moule beurré de 28cm. Couvrir avec le papier sulfurisé et remplir avec les haricots/ riz etc.

Enfourner pour 15min.

Dans un poêle, chauffer l'huile d'olive et ajouter les oignons avec 1 c.à c. de sel pour 8 min à feu moyen. Ajouter la betterave râpée, le vinaigre, le thym et le sucre. Cuire jusqu'au stade sirupeux.

Garnir le moule (après avoir enlevé le papier sulfurisé) avec la betterave et garnir avec le fromage de chèvre préalablement émietté.

Fouetter les œufs, la crème et la muscade ensemble et verser sur la betterave. Parsemer avec un peu de thym et enfourner pour 35min jusqu'à ce que ça soit doré.

## Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : [occitanie.pm@accueil-paysan.com](mailto:occitanie.pm@accueil-paysan.com)

[www.accueil-paysan-occitanie.com](http://www.accueil-paysan-occitanie.com)

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

