

Tarte de côte de bette

Tarte de côte de bette

1 pâte brisée, à étaler dans une plaque ronde, 800g de
Tarte de côte de bette

1 pâte brisée, à étaler dans une plaque ronde, 800g de côte avec la partie fraîche du vert débitez en petits morceaux, 2 oeufs, une pincée de poivre de Cayenne, 200g de Gruyère râpé, sel.
Cuisez les côtes à la vapeur 10 minutes, égouttez les. Battez les oeufs avec la crème, le poivre, ajoutez le fromage. Posez les côtes sur la pâte, puis le mélange. Faites cuire au four à 200° pendant 25' minutes.