

Tarte rustique à l'ail des ours, petits pois & fêta



QUANTITÉ

2-3 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

30 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA PÂTE BRISÉE

- 200g de farine
- 100g de beurre mou
- 1 petite cuillère à café de sel
- des herbes de Provence (facultatif)
- 40ml d'eau tiède

POUR LA GARNITURE

- du pesto d'ail des ours
- 1 petite boîte de petits pois
- 1/2 bloc de fêta



Dans un saladier, mélangez à la main la farine, le beurre coupé en cubes, le sel et les herbes de Provence.

Lorsque le mélange ressemble à un crumble, ajoutez l'eau tiède et pétrissez encore jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et homogène.

Préchauffez votre four à 180°C. Sur un plan de travail fariné, étalez votre pâte à tarte sous la forme d'une rond (ce n'est pas grave si ce n'est pas un bon rond).

Déposez délicatement la pâte dans un moule à tarte (c'est normal que les bords dépassent du moule, surtout laissez-les).

Étalez sur le fond de tarte le pesto d'ail des ours.

Ajoutez par-dessus les petits pois égouttés et la fêta émietlée.

Repliez les bords sur la tarte. C'est ce qui permet de lui donner son look rustique.

Faites cuire au four pendant 30 minutes à 180°C.