



Tarte bette - chèvre frais, pâte en feuilles filo

- *5 feuilles filo, voire plus ou moins*
- *1 botte de bettes*
- *200 g de chèvre frais (de type "Petit Billy")*
- *10 cL de lait*
- *2 oeufs*
- *sel*
- *poivre*
- *pignons de pin*
- *semoule très fine*

Superposer les feuilles filo dans un plat à tarte légèrement beurré, en les décalant à chaque fois.

Couper les bettes (tiges + feuilles), les laver et les cuire 10 min à la vapeur. Laisser refroidir dans une passoire.

Battre le chèvre avec les oeufs et le lait. Saler et poivrer. Ajouter les bettes refroidies.

Saupoudrer un peu de semoule fine sur le fond de tarte, verser la préparation aux bettes, rabattre les bords de la tarte vers le centre et cuire 35 min à 180°C (j'ai mis tout en bas dans le four sinon les feuilles filo dorent trop).

10 min avant la fin de la cuisson, ajouter une poignée de pignons de pin sur la tarte.