 **Quiche aux blettes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte :
- 200 g de farine** **- 1 càs d'herbes de Provence** **- ½ càc de sel** **- 100 g de beurre** **- 50 g d'eau
Garniture :
- 300 g de feuilles de blettes** **- 2 oignons** **- 2 gousses d'ail**
**- 3 œufs** **- 200 g de fromage blanc** **- 50 g de parmesan** **- 2 càs de persil haché**
**- noix de muscade** **- sel & poivre du moulin** **- huile d'olive**
**- 20 g de pignons de pin - quelques olives noires**

**Un moule ou un cercle à tarte de 24 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**
À faire avec les ingrédients donnés suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte au rouleau.
Foncer le moule ou le cercle et piquer à la fourchette.
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Nettoyer et laver les feuilles de blettes. Les sécher soigneusement.
Éplucher et hacher les oignons et l'ail. Couper les feuilles de blettes en lanières.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les lanières de blettes et l'ail et remuer pour bien les enrober de gras.
Les laisser cure pendant quelques minutes jusqu'à ce que les blettes soient bien "tombées".
Mélanger les œufs, le fromage blanc, le parmesan. Saler, poivrer et râper un peu de muscade.
Ajouter les légumes. Mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Verser la préparation dans le fond de tarte.
Répartir les pignons. Disposer quelques olives noires dénoyautées.
Enfourner pour 45 minutes. Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.
À savourer chaud, tiède ou même à température ambiante, avec une petite salade.