 **Tarte aux betteraves**

**Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La pâte :**
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 75 g de beurre
- 40 g d'eau
**La garniture :**
- 200 g de [chèvre](https://recettes.de/fromage-de-chevre) frais
- 30 g de crème fraîche
- ciboulette
- 60 g de cerneaux de [noix](https://recettes.de/noix)
- 250 g de [betteraves](https://recettes.de/betteraves) cuites (1)
- sel & poivre du moulin
- Huile d'olive

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 22 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**La** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee)**:**
J'ai préparé la pâte brisée avec les ingrédients donnés en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte et foncer le cercle, puis piquer à la fourchette.
Couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**
Ciseler quelques tiges de ciboulette (j'en ai obtenu une cuillerée à soupe).
Dans un bol, écraser le fromage blanc à la fourchette.
Ajouter la crème, la ciboulette, du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et du poivre (à l'ail pour moi).
Étaler ce mélange sur le fond de pâte.
Réserver 4 cerneaux de noix et hacher grossièrement les autres au couteau.
Les répartir sur le fromage.
Couper les betteraves en rondelles fines et les disposer en rosace sur la tarte.
Répartir les cerneaux de noix réservés et coupés en gros morceaux.
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.
Enfourner pour 45 minutes.
Attendre quelques minutes avant de retirer le cercle.
Servir avec une salade verte,  chaude (le fromage de chèvre se sentira plus) ou à température ambiante.