

[**Tarte**](https://recettes.de/tartes) **petits pois et farine d'avoine**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La pâte à la farine d'avoine :
- 50 g de** [**farine d'avoine**](https://recettes.de/farine-d-avoine)
**- 150 g de** [**farine complète**](https://recettes.de/farine-complete)
**- 2 pincées de sel**
**- 60 g d'huile d'olive**
**- 60 g d'eau.**

**1 cercle à tarte de 22 cm de Ø**

Mélanger les 2 farines et le sel dans le bol du robot.
Ajouter l'huile et mélanger pendant quelques secondes.
Incorporer l'eau petit à petit tout en continuant à pétrir.
Former une boule de pâte, l'aplatir, la couvrir et la mettre au frais
pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :
- 300 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **(surgelés pour moi)**
**- 150 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)
**- 100 g de crème fraiche**
**- 3 œufs**
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- sel (**[**sel à l'ail**](https://croquantfondantgourmand.com/le-sel-a-lail/) **pour moi) et poivre du moulin

Préchauffage du four à 180°C **Faire cuire les petits pois à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes
après la reprise de l'ébullition.
Les égoutter et les rafraichir pour stopper la cuisson.
Travailler au fouet la ricotta, la crème et les œufs pour obtenir une crème lisse.
Ajouter le parmesan, saler ([**sel à l'ail**](https://croquantfondantgourmand.com/le-sel-a-lail/) pour moi) et poivrer.
Incorporer enfin les petits pois.
Vérifier l'assaisonnement.
Étaler la pâte au rouleau, foncer le cercle à tarte et piquer à la fourchette.
Verser la préparation aux petits pois sur la pâte.
Enfourner pour 40 minutes.
Laisser tiédir avant de décercler délicatement sur le plat de service.
Servir tiède ou froid, avec une salade.