

# Tarte à la betterave et au bleu

Bonjour à toutes et tous

La [betterave](#) est un ingrédient incontournable de ma cuisine de printemps-hiver, et un légume toujours présent dans mon potager d'été. Elles en ont beaucoup plus sous le coude que la simple salade de betterave en dés que l'on connaît tous sur dans les cantines. Crues, elles agrémentent des salades de croquant. Cuites, elles sont fondantes, caramélisées et délicieuses en poêlées. Je pensais avoir fait le tour des recettes possibles aux betteraves mais il y a quelques mois, j'ai revu dans un magazine de cuisine le concept d'une **tarte aux betteraves**. Ces tartes se composent de fines rondelles de betteraves pré-cuites, disposées sur une pâte avec des condiments, et re-cuites au four. Cette préparation devait plaire à mes gourmands, mais il ne restait qu'à lui donner de la gourmandise. Le fromage et en particulier le bleu, fromage crémeux et pêchu sembla tout à fait adaptée.

Cette tarte betterave bleu fut donc vite testée, vite dégustée... et vite adorée. Entre la pâte croquante et les betteraves fondantes, on trouve un contraste de texture. Entre la douceur des betteraves et le salé bleu, on a un contraste de saveurs. Quelques oignons renforcent le côté sucré pour « casser » un peu la saveur terreuse des betteraves. Le tout n'a pas passé le repas et (je cite) « *Tu en refais quand tu veux* »

Cette tarte betterave et bleu ayant été itérée il y a peu, je voulais partager la recette avec vous. Elle peut former un agréable pique nique du week-end comme une alternative batch cook de semaine. Bonne journée !





- TARTE BETTERAVE -  
& ROQUEFORT

# Recette : Tarte à la betterave et au bleu

Saison de la recette : Novembre à Avril

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

---

## Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 500 à 600g de betteraves (cf.1)
- 2 oignons
- 120g de bleu d'Auvergne
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 1 pâte brisée

## Réalisation

- Épluchez puis émincez finement les oignons. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle puis faites les revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à caraméliser.
- Épluchez les betteraves, retirez la base des feuilles,

puis selon la taille, coupez les en deux ou en quatre afin de disposer de morceaux de taille raisonnable. Émincez les ensuite très finement.

- Coupez le bleu d'Auvergne en tranches puis en dés.
- Foncez un moule à tarte de papier cuisson puis avec votre pâte.
- Dressez la tarte en disposant
  - 1) la moitié des oignons et la moitié des betteraves. Salez et poivrez l'intérieur.
  - 2) l'autre moitié des oignons et l'autre moitié des betteraves.
  - 3) les dés de fromage
  
- Enfournez pour 40 à 45 minutes à 180°C.

Servez la tarte betterave bleu chaude ou juste tiède, selon les préférences

---

#### **Astuces :**

- (1) La tarte aura plus de goût avec des betteraves crues et cuites « maison ». Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez prendre des betteraves pré-cuites.
  - (2) Si vous ne trouvez pas de bleu d'Auvergne, remplacez par un bleu crémeux type fourme d'Ambert ou alors du roquefort.
  - Variante : Ajoutez quelques cerneaux de noix concassés sur le dessus de la tarte
-