

## ^Tarte sucrée de renouée bistorte et

### chénopode « Bon-Henri »

#### **Ingrédients :**

- 2 poignées de feuilles de renouée bistorte
- 2 poignées de feuilles de chénopode
- raisins secs
- noisettes ou amandes moulues
- 1 œuf
- lait ou crème
- sucre fin (év. sucre de canne)

#### **Préparation :**

1. Foncer une plaque à gâteau avec une pâte maison ou une pâte feuilletée, réserver au frigo.
2. Rincer rapidement les feuilles, les cuire séparément jusqu'à ce qu'elles soient tendre (marmite à vapeur, cela va plus vite).
3. Hâcher les feuilles bien égouttées, réserver.
4. Saupoudrer la pâte d'une jolie couche de noisettes (ou amandes, un peu plus amères) moulues, recouvrir avec le mélange de feuilles.
5. Battre dans un bol une liaison assez épaisse : œuf, sucre, lait ou crème, verser sur la pâte.
6. Cuire 30 à 40 minutes au four préchauffé à 240°.

