CROSTATA ALLE ERBETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di erbette
- 1 limone
- 3 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di farina
- 100 g di zucchero
- 20 cl di panna
- 1 fondo di pasta brisée
- burro
- sale

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
Cuocete il fondo di pasta per quindici minuti.
Portate a ebollizione una casseruola d'acqua.
Lavate le foglie di erbette e lessatele per cinque minuti, sgocciolatele, passatele sotto l'acqua fredda, spremetele bene tra le mani per estrarre l'acqua e tritatele grossolanamente.
Tenetele da parte in un colapasta.
Mescolate i tre tuorli e un pizzico di sale in una piccola casseruola dal fondo spesso.
Aggiungete la farina setacciandola e lo zucchero, senza smettere di mescolare.
Scaldate la panna, incorporatela lentamente alla miscela precedente.
Portate a ebollizione a fuoco molto moderato mescolando con un cucchiaio di legno.
Lasciate bollire per un minuto mescolando rapidamente.
Togliete dal fuoco, aggiungete il burro.
Sgocciolate accuratamente le erbette.
spremete il limone, incorporate le foglie di erbette e il succo di limone alla miscela precedente.
Aggiungete un pizzico di sale.
Versate la preparazione nella base di pasta.
Infornate di nuovo per venti minuti.