



La Tourte de Blette

« LA TOURTA DE BLEA »



Préparation de la pâte : sur un plan de travail, verser la farine, y faire un puits, rajouter les oeufs, le beurre en pommade, le sucre et le sel. Mélanger les ingrédients avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (rajouter quelques gouttes d'eau si besoin est) sans trop la travailler. La laisser reposer pendant la préparation de la garniture.

Préparation de la garniture : enlever les côtes (pour une autre utilisation) afin de ne conserver que le vert de la blette. Emincer le feuilles en lanières, les laver à l'eau froide, plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau ne soit plus teintée de vert (en effet ce rinçage permet de supprimer l'amertume de la blette). Egoutter la chiffonnade en la pressant entre les mains.

Dans une terrine, mélanger le sucre semoule, les deux oeufs, le fromage râpé, les raisins secs préalablement trempés dans le rhum, les pignons, l'eau de vie, l'huile d'olive, l'anis.

Découper la pâte en deux portions égales. Abaisser l'une d'elle au rouleau jusqu'à obtenir 3 à 4 mm d'épaisseur, en garnir le fond d'une tourtière (préalablement huilée et farinée) et piquer la pâte à la fourchette. Etaler sur le fond de pâte la garniture (2 cm d'épaisseur) et l'arroser de la moitié du jus de la garniture, rajouter sur toute la surface de cette garniture les pommes coupées en lamelles. Recouvrir le tout de la seconde abaisse de pâte et ourler les bords. Piqueter la surface de la pâte avec une fourchette ou faire des becs d'oiseaux avec de petits ciseaux.

Cuire à four moyen, 180 ° (thermostat 6) pendant 40 minutes (quand les bords se décollent de la tourtière, la tourte est cuite). Retirer la tourte du four et la saupoudrer de sucre semoule. Lorsqu'elle est froide, il est possible de saupoudrer la tourte de sucre glace, pour la décoration, avant de la servir.

.../...

Ingrédients

Pour 8 personnes

Pâte :

0,500 kg de farine

0,250 kg de beurre

0,200 kg de sucre semoule

2 oeufs

1 pincée de sel

eau (si nécessaire)

Garniture

2,000 kg de feuilles de blette à côte fine (de préférence la blette « blonde »)

0,050 kg de fromage sec de lait de vache de montagne sec râpé (ou de Sbrinz)

0,300 kg de pommes reinettes (2 pommes environs)

0,030 kg de raisins secs bruns & 0,030 kg de raisins blonds (mis à tremper dans du rhum (0,150 l)

0,100 kg de pignons

0,050 l d'eau de vie de marc du pays (1/2 verre)

0,150 kg de sucre semoule ou cassonade

0,030 l d'huile d'olive (1 cuillère à potage)

0,030 l d'anis (1 cuillère à potage de pastis)

1 pincée de poivre et 1 pincée de sel

Sucre glace (facultatif)

Temps de préparation : 40 mn / Temps de cuisson : 40 mn / Saison : toute l'année