# Tourte de blette

Préparation 40mn environ

Cuisson : 40 mn

Pour un moule rectangulaire de 30x22 environ (tu peux avoir un tout petit peu plus grand) ce qui correspond à 8 personnes. Tu peux avoir un moule rond de 28cm aussi mais la vraie tourte de blette est rectangulaire ….

## Pâte :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 150 g de sucre semoule si tu préfères un peu plus sucré tu peux aller jusqu'à 200g
- 2 petits œufs ou 1 gros
- 1 pincée de sel
- Eau (si nécessaire)

Quelques graines d’anis sauvage si tu en as (ma grand-mère en mettait) mais moi je n’en avais pas sous la main donc je n’en ai pas mis dans celle que tu as mangée)

## Garniture :

- 1,5 kg à 2 kg de feuilles de blette à côte fine en gros une bonne brassée (tu en as peut être qui pousse naturellement dans ton jardin comme moi ; la blette sauvage c’est parfait !) Prévois un peu plus si tu achètes les blettes du commerce à large cote car on ne prend que le vert pour la recette
- 50 g de fromage sec de vache de montagne ou sbrinz ou parmesan râpé (moi j’avais mis du parmesan)

- 2 oeufs
- 2 pommes ( reinette de préférence)
- 60 g de raisins secs mis à tremper dans de l’eau de vie ou du rhum( moi comme je n’aime pas le rhum et que je n’ai pas d’eau de vie je les mets a tremper dans du pastis ou tout simplement dans de l’eau chaude)

- 100 g de pignons
- ½ verre d’eau de vie (je n’en ai donc pas mis dans celle que tu as mangée , j’ai mis 2 cuillères de plus de pastis à la place)
- 120 g de sucre semoule ou cassonade (pareil tu peux aller jusqu'à 150 g)
- 1 cuillère à potage d’huile d’olive
- 1 bonne cuillère à potage de pastis
- 1 pincée de poivre et 1 pincée de sel

## Recette :

**Préparer 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 les feuilles en petites 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, les pignons, l’eau de vie, l’huile d’olive, l’anis. Ajouter la blette bien essorée et bien déchiquetée.

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 du moule (préalablement huilé & fariné si tu n’utilise pas de moule en silicone) et piquer la pâte à la fourchette.

Etaler sur le fond de pâte la garniture (2 cm d’épaisseur environ), 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 ou mieux cristallisé. Lorsqu’elle est froide, il est possible de saupoudrer la tourte de sucre glace, pour la décoration, avant de la servir. (moi je ne l’ai pas fait, je préfère quand c’est pas trop sucré, j’ai juste mis le sucre cristallisé).