



Tourte aux blettes poulet fromage

INGRÉDIENTS

- Pâtes brisées
- 1 botte de blettes
- 50gr de pignons de pin
- 200gr de blancs de poulet ou de dinde
- 3 oeufs et 1 jaune
- 12cl de crème fraîche
- 100gr de gruyère râpé
- 1 fromage de chèvre coupé en tranches
- 2 gousses d'ail pelées et hachées
- 1 oignon pelé et haché
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180° (th.6)

Portez une grande casserole d'eau à ébullition et faites cuire le vert des blettes pendant 2mn. Égouttez-les puis coupez-les en lamelles.

Faites pocher le poulet dans l'eau bouillante pendant 5mn. Égouttez puis hachez-le. Mélangez avec les blettes, les pignons, l'ail, l'oignon et la muscade. Salez et poivrez la farce.

Fouettez les 3 oeufs avec la crème, puis ajoutez le gruyère.

Étalez 1 rouleau de pâte dans un moule à tarte, déposez la farce dessus, répartissez le fromage de chèvre et versez les œufs battus.

Recouvrez de la seconde pâte et refermez bien les bords en les soudant avec quelques gouttes deau.

Délayez le jaune d'oeuf avec une c-à-c d'eau. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte de jaune d'oeuf.

Décorez la surface avec la pointe d'un couteau et enfournez pour 40mn de cuisson.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 50MN

TEMPS TOTAL : 1H10MN