



TOURTE SALÉE EN CAMAIEU DE ROUGE (BETTERAVE ET CHOU ROUGE)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 300 g de farine d'épeautre T ou autres
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de sel
- 15 cl d'eau environ

Pour la garniture

- 200 g de chou rouge
- 120/150 g de betteraves (2 petites)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 poignée de noisettes
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre de vin maison
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1/2 c. à c. de sel
- poivre à convenance
- 1 belle poignée de cranberries (facultatif)
- 1 yaourt de lait de chèvre (125 g) pour accompagner éventuellement la tourte

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN

TEMPS DE REPOS PÂTE : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 35MN

TEMPS TOTAL : 1H45

PRÉPARATION

Mélangez la farine, le sel et l'huile. Incorporez l'eau petit à petit pour obtenir une boule de pâte qui ne colle pas. Travaillez-la quelques minutes. Recouvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer 30 mn au réfrigérateur.

Lavez et émincez finement le chou à la mandoline. Pelez et râpez la betterave. Pelez et émincez l'oignon. Pelez, dégermez et hachez l'ail. Hachez grossièrement les noisettes.

Dans une poêle, faites revenir avec la cuillère d'huile l'oignon et l'ail quelques mn, rajoutez le chou et la betterave, et poursuivez la cuisson une dizaine de mn. Rajoutez alors les vinaigres, le sel et le poivre et cuisez encore quelques mn.

Préchauffez le four à 180°. Farinez le plan de travail, étalez votre pâte et découpez 4 disques plus grands que la grandeur des moules afin de faire déborder un peu de pâte.

Étalez le restant de pâte et découpez 4 disques au diamètre du moule (pour les couvercles). Beurrez les moules et disposez les grands disques de pâte dans le fond. Remplissez de farce, ajoutez les noisettes concassées et quelques cranberries.

Recouvrez du deuxième disque de pâte et rabattez le surplus de la pâte du dessous sur ce rond. Dorez avec un jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau. Enfourez pour 35 mn.