TOURTE AUX BLETTES

INGRÉDIENTS

- Feuilles de blette
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 c-à-s de crème d'anchois
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 50g de parmesan râpé
- 50g de pignons de pins
- 50g de raisins secs
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 35MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H15MN

PRÉPARATION

:Laver soigneusement les feuilles de blettes, les sécher.

Peler et hacher échalotes et ail.

Préchauffer four à 180° (ther.6).

Étaler un rouleau de pâte en laissant déborder légèrement les bords.

Recouvrir d'une fine couche de crème d'anchois.

Laisser reposer au réfrigérateur.

Faire dorer l'échalote, ajouter les blettes, l'ail et le beurre et faire cuire à feu vif pendant quelques minutes.

Ajouter les raisins hors du feu, les pignons, le parmesan. Saler, poivrer.

Étaler le mélange sur le fond de tarte. Fermer la tourte avec la seconde pâte feuilletée.

Souder les bords en roulant la partie inférieure sur le dessus. Pincer autour. Dorer au jaune d'œuf délayé dans 1 cuil. à soupe d'eau.

Faire une petite ouverture au centre de la pâte.

Enfourner pour 30 minutes de cuisson.(40 si la tourte est épaisse).