



Tourte aux blettes et sucre aux épices

Derek Désir – Conseiller Culinaire
 Facebook : derek couleurcuisine
derek.couleurcuisine@gmail.com
 Tél. : 06 27 44 61 79

Amap l'Olivier :
 Tél. : 06 26 94 13 83

www.amap-olivier.fr
 Facebook : amap l'olivier
contact@amap-olivier.fr



Ingrédients

Pour la pâte, il vous faut :

- 500 grammes de farine
- 2 gros oeufs
- 1 paquet de levure (couleur cuisine)
- 1 pincée de sel
- 100 grammes de sucre
- 1 petit verre d'eau
- 100 grammes d'huile d'olive
- 1 zeste de citron

Pour la garniture, il vous faut :

- 2 grandes bottes de blettes
- 3 poires
- 150 grammes de sucre au épices (couleur cuisine)
- 60 grammes de parmesan râpé
- 1 cuiller à soupe d'huile d'olive
- 2 gros oeufs
- Pignons à volonté
- Raisins secs à volonté
- 10 centilitres de pastis (couleur cuisine)



Recette

Dans un saladier, formez un puits avec la farine, mettez-y les oeufs battus en omelette, l'huile, le sel, le sucre, l'eau, le zeste de citron et la levure. Pétrissez et laissez reposer la pâte 2 heures à température ambiante, couverte d'un linge blanc. Elle doit être assez friable, pas trop humide ni trop sèche. Ajustez les quantités d'eau et d'huile si nécessaire.

Pendant que la pâte repose, retirez les côtes des blettes. Si vous utilisez des petites Niçoises, il vous suffit de plier les feuilles en deux et de tirer sur la côte qui viendra comme le fil d'un haricot vert. La démonstration en image de ma maman est ci-dessous.

Si vous utilisez des variétés à grosses côtes, déchirez simplement les feuilles le long de la côte centrale. Les autres nervures, plus fines, pourront ensuite être retirées en employant la méthode niçoise.

Lavez les blettes débarrassées de leurs côtes et essorez-les bien. Prenez-en une grande poignée et roulez-la comme un saucisson. Sur une planche à découper, coupez ce saucisson en tranches fines. Renouvelez



l'opération pour la totalité des blettes.

Une fois découpées, placez-les dans un grand saladier et saupoudrez-les abondamment de sel fin. Remuez pour que le sel soit bien réparti et laissez dégorger 2 heures en remuant de temps en temps.

Pendant que la pâte repose et que les blettes dégorgent, occupez-vous des poires. Epluchez-les et coupez-les en cubes. Mettez-les dans une casserole à fond épais avec un petit peu d'eau si nécessaire, couvrez et laissez cuire à feu très doux durant 45 minutes à une heure. Vous obtiendrez une compote fabuleuse.

Il ne vous reste plus qu'à préparer les raisins secs et les pignons. Tout d'abord, les raisins : faites chauffer le pastis dans une petite casserole, puis versez-le dans un petit récipient avec les raisins secs. Laissez-les gonfler dans l'alcool. Pour les pignons, c'est facile, il n'y a qu'à rapidement les faire blondir dans une poêle sans ajout de matière grasse.

Tous les ingrédients de votre farce sont à présent prêts. Les blettes ont bien dégorgé : rincez-les abondamment et essorez-les. Ajoutez-y la compote de poires, les raisins secs et le pastis, les pignons, 2 oeufs battus en omelette, 150 grammes de sucre, le fromage râpé et l'huile d'olive. Faites chauffer votre four à 180 degrés.

Beurrez votre moule et étalez-y la moitié de votre pâte. Elle est assez dure ; il est donc plus facile de l'étaler à la main que d'utiliser un rouleau à pâtisserie. Versez la garniture sur votre pâte.

Prenez ensuite la deuxième moitié de votre pâte, farinez votre plan de travail et étalez-la aux dimensions de votre moule en la pliant plusieurs fois. Lorsqu'elle est étalée, le geste magique de mon arrière-grand-mère, c'est de l'enrouler autour du rouleau à pâtisserie comme une bobine. Vous n'aurez plus qu'à la dérouler sur la tarte et à la couvrir comme une tourte. Vous pouvez ajouter quelques pignons en décoration.

Le dessus de la tourte doit être légèrement percé pour une bonne cuisson. Mais attention, pas à la fourchette : si vous regardez bien les bonnes tourtes de blettes de Nice, elles ont un signe distinctif : des petites encoches semblables à des becs d'oiseaux. Pour réaliser ces encoches, donnez de tout petits coups de ciseaux à votre pâte, par-ci par-là.

Enfournez pendant 35 à 45 minutes. La pâte ne doit pas brunir à la cuisson. Lorsque votre tourte est cuite, laissez-la refroidir puis saupoudrez-la de sucre glace. Découpez-la en parts carrées.

Cette tourte se mange froide et elle est encore meilleure le lendemain, voire le surlendemain, quand les arômes du pastis, du citron, des poires, de l'huile d'olive, du fromage et des blettes se sont parfaitement mêlés. Bon appétit et joyeuses fêtes !

