



## La tourte de blettes salée

---

Pour 8 pers. Temps total : 1h35

Préparation : 1 h

Cuisson : 35 min

---

### LES INGRÉDIENTS

La pâte :

- 500 g de farine
- 125 g d'eau
- 125 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 2 œufs et 1 jaune

Garniture :

- 1 kg de blette
- 1 oignon
- 150 g de jambon blanc
- 1 œuf
- 100 g de riz cuit
- 2 gousses d'ail
- 100 g de pignons
- 200 g de fromage râpé (parmesan)
- Poivre, sel

## PRÉPARATION

Préparer la pâte et la laisser reposer.

Pendant ce temps, ôter les côtes de blettes (ne garder que la partie verte des feuilles), les laver soigneusement et les faire cuire à l'eau bouillante environ 10 mn. Egouttez-les et hachez-les finement.

Faire revenir l'oignon coupé fin dans un peu d'huile d'olive.

Dans un saladier, mélanger les blettes avec le jambon haché, l'oignon frit, puis ajouter les œufs, les pignons torréfiés, le fromage râpé et le riz cuit. Bien mélanger le tout pour obtenir une farce homogène. Assaisonner avec le sel, le poivre et l'ail selon les goûts.

Mettre la première feuille de pâte dans le moule à tarte, bien répartir la farce sur toute la surface et recouvrir de l'autre feuille de pâte en prenant soin de bien refermer les côtés aux jointures.

Enfourner pendant 35 mn à 180°C (jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée).