

# La Tourte de Blette

## La Tourta dé Bléa

### Ingrédients : pour 8 personnes

#### PÂTE

- › 500 g de farine,
- › 250 g de beurre,
- › 200 g de sucre semoule,
- › 2 œufs,
- › 1 pincée de sel,
- › eau *(si nécessaire)*.

#### GARNITURE

- › 2 kg de feuilles de blette à côte fine *(de préférence la blette blonde)*,
- › 50 g de fromage de lait de vache de montagne sec râpé *(sbrinz)*,
- › 2 œufs,
- › 300 g de pommes reinettes *(2 pommes environ)*,
- + 30 g de raisins secs bruns & 30 g de raisins blonds *(mis à tremper dans du rhum (150 ml)*,
- › 100 g de pignons,
- › 50 ml d'eau-de-vie de marc du pays *(1/2 verre)*,
- › 150 g de sucre semoule ou cassonade,
- › 30 ml d'huile d'olive *(1 cuillère à soupe)*,
- › 30 ml d'anis *(1 cuillère à soupe)*,
- › 1 pincée de poivre & 1 pincée de sel.

### VARIANTES

- › sucre glace\*.

**Temps de préparation :** 40 min

**Temps de cuisson :** 40 min

**Saison :** toute l'année

Préparation de la pâte : sur un plan de travail, verser la farine, y faire un puits, ajouter les oeufs, le beurre en pommade, le sucre et le sel. Mélanger les ingrédients avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (ajouter quelques gouttes d'eau si besoin est) sans trop la travailler. La laisser reposer pendant la préparation de la garniture.

Préparation de la garniture : enlever les côtes (pour une autre utilisation) afin de ne conserver que le vert de la blette. Émincer les feuilles en lanières, les laver plusieurs fois à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau ne soit plus teintée de vert (en effet ce rinçage permet de supprimer l'amertume de la blette). Égoutter la chiffonnade en la pressant entre les mains.

»»



Dans une terrine, mélanger le sucre semoule, les deux oeufs, le fromage râpé, les raisins secs préalablement trempés dans le rhum, les pignons, l'eau-de-vie, l'huile d'olive, l'anis.

Découper la pâte en deux portions égales. Abaisser l'une d'elle au rouleau jusqu'à obtenir 3 à 4 mm d'épaisseur, en garnir le fond d'une tourtière (préalablement huilée et farinée) et piquer la pâte à la fourchette. Étaler sur le fond de pâte la garniture (2 cm d'épaisseur) et l'arroser de la moitié du jus de la garniture, ajouter sur toute la surface de cette garniture les pommes coupées en lamelles. Recouvrir le tout de la seconde abaisse de pâte et ourler les bords. Piquer la surface de la pâte avec une fourchette ou faire des becs d'oiseaux avec de petits ciseaux.

Cuire à four moyen à 180° (thermostat 6) pendant 40 minutes (quand les bords se décollent de la tourtière, la tourte est cuite). Retirer la tourte du four et la saupoudrer de sucre semoule. Lorsqu'elle est froide, il est possible de saupoudrer la tourte de sucre glace\*, pour la décoration, avant de la servir.