Tourte de Blette, dessert de Provence

02/02/2016 à 16h21

Par Armand Arnal

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pâte :

- 500 g de farine
- 200 g de beurre fondu
- 150 g de sucre
- 2 œufs entiers bien battus
- Sel
- Eau

Farce :

- 1 bouquet de feuilles de Bette ou Blettes
- 6 pommes Reinette
- 50 g de raisins de Corinthe
- 50 g de raisins de Malaga
- 50 g de figues séchées
- 2 œufs entiers bien battus
- 150 g de cassonade
- 100 g de pignons de pin
- 50 g de parmesan râpé
- 50 ml d'eau-de-vie ou d'eau de fleur
- le jus d'un demi-citron

1 cuillère à café d'huile d'olive
poivre

Préparation :

Préparation de la pâte :

- Verser la farine en pyramide sur un plan de travail ;
- Faites un trou au centre, versez les œufs battus, le beurre, le sucre et le sel, travaillez le tout avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, ajoutezquelques gouttes d'eau si nécessaire. Travaillez la pâte le strict minimum sinon elle perd de sa légèreté.Laissez reposer 1 heure.

Préparation de la farce :

- Faites tremper les raisins dans l'eau de vie 1 heure au minimum ;
- Nettoyez et lavez les feuilles de blettes, épongez-les avec des papiers absorbants ou asséchez-les dans le sèche-laitue ;
- Roulez les feuilles pour mieux les couper ensuite en fines lanières ;
- Dans un grand bol, mélangezla cassonade, le parmesan, les pignons, les raisins, l'huile d'olive, le jus de citron, les œufs battus et les blettes ;
- Lavez et épluchez les pommes, retirez le cœur et les pépins, découpez en fins quartiers ;
- Hachez les figues grossièrement.

Montage de la tourte :

- Divisez la pâte en deux, roulez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en deux cercles avec un minimum d'épaisseur, chemisez (drapez) une tourtière de 40 cm de côté avec le premier cercle de pâte, incorporez le mélange , ajoutezles quartiers de pommes en couronne;
- Recouvrez avec le deuxième cercle de pâte;
- Pincez les rebords pour souder les deux pâtes tout autour de la tourtière;
- Enfournez dans un four préchauffé à 200°C ;
- Lorsque la croûte devient dorée, vérifiez la cuisson de la farce comme pour un gâteau en insérant une lame de couteau. Si la lame est propre, la cuisson est parfaite, sinon, réduisez la température du four à 180°C et continuez quelques minutes. Cela prend environ 20 minutes de cuisson.