

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Tourta dé Bléa

Le 30 janvier 2009

1

Des **blettes** en dessert me direz-vous ?

Oui, absolument et c'est excellent !

Cette recette nous avons bien failli la perdre, car elle n'était notée nulle part. J'ai dû m'y reprendre à plusieurs fois avant de réussir à la faire aussi bien de que notre mère, mais avec le temps j'y suis arrivée et je vous livre la recette.

Votre panier pour une feuille de 40 cm :

750 gr de farine
300 gr de beurre
150 gr de sucre
3 œufs entiers
Sel
Eau

3 bottes de blettes de Nice
(ou 1 kg de feuilles de blette)
2 œufs
5 pommes
50 gr de raisins de Corinthe
5 cl du pays
150 gr de cassonade
Sucre en poudre



Préparation de votre pâte :

Faites ramollir votre beurre sans qu'il devienne liquide pour autant.

Faites une couronne avec votre farine et versez y vos œufs battu en omelette avec le beurre.

Rassemblez rapidement avec les doigts, en ajoutant éventuellement un peu d'eau si besoin.

Il est très important de ne pas travailler trop longtemps cette pâte, c'est son secret.

La laisser reposer une bonne heure au frais avant de l'étaler.

Hachez régulièrement, en bandeaux d'un cm de large environ vos blettes sans prendre soins de retirer les cotes si vous utilisez des Blettes de Nice, dans le cas contraire, commencez par les retirer.

Lavez-les soigneusement dans plusieurs bains d'eau froide jusqu'à ce qu'elle ne se teinte plus en vert.

Égouttez-les et séchez-les bien. Personnellement je me sers de mon essoreuse à salade !

Faites tremper vos raisins secs dans l'alcool que vous aurez retenu et que vous aurez légèrement chauffé.

Dans un saladier mélangez la cassonade, l'alcool, le raisin et deux œufs.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Ajoutez vos blettes et mélangez à nouveau.

Divisez votre pâte en deux.

Abaissez la première moitié afin d'en garnir le fond de la feuille de sorte que la pâte déborde de la feuille.

Étalez votre farce dans oublier le jus.

Après avoir épluchez et tranchez vos pommes, tapissez votre garniture de rondelle de pommes avant de les recouvrir à l'aide de la seconde abaisse.

Soudez correctement votre tourte en chassant l'air le plus possible.

Piquez à la fourchette votre tourte et enfournez-la dans un four préchauffé à 180°

Votre tourte doit à peine dorer.

Dès sa sortie du four la saupoudrer de sucre en poudre et la laisser refroidir.

Personnellement je la trouve encore meilleure le lendemain.

2



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*